Dicembre 2024 - € 2,00

GialloZafferano

8 Idee con gli agrumi
pappardelle, arista e pesce spada

Melagrana
ricette portafortuna

Faraona ripiena

Scuola di cucina
con Ludovica Gargari
Resident Chef
GialloZafferano



Dolce Natale

Panettone e pandoro con creme e panna chiudono il menu delle feste ricco di sfiziosi antipasti, pasta fresca, come lasagne e tortellini, e pesce per la Vigilia


42412
9 772532 353008
IN EDICOLA IL 12 NOVEMBRE 2024

GRUPPO MONDADORI Anno 8 - N 12 - Mensile - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - Aut. n° MIPA/LO - NO/193/A.P./2020 - Periodico ROC - Austria € 6,90 - Belgio € 5,50 - Germania € 6,90 - Cote D'Azur € 6,90 - Portogallo € 4,90 - Spagna € 4,90 - Stati Uniti $ 7,50 - Svizzera CHF 5,80 - Svizzera Italiana CHCT 5,80

BENVENUTI in cucina



Simona Stoppa
Direttore

La magia di colori, suoni e profumi natalizi nel periodo delle feste incanta per le strade, nelle case, nei ristoranti e in tutti i luoghi che frequentiamo. Ma è la magia della tavola che noi puntiamo a procurarti, quella che in altre parole chiamiamo "calore". Il piacere di stare insieme, condividendo aromi e sapori con parenti e amici che finalmente si concedono del tempo per assaporare e degustare. Quel calore prodotto dalle tue mani che, con cura, preparano piatti e ricette che non conoscono fretta, ma dedizione e amore. Ed è per portare a tavola la prova tangibile di questo impegno che ti suggeriamo ricette tradizionali, creative, profumate e piene di delizia, che riempiranno di luce la tua tavola delle feste. Buon Natale a tutti!

Simona Stoppa, direttore



il consiglio di Giovanni Castaldi

Ambassador GialloZafferano

"Vuoi trasformare il tuo panettone in un vero dessert natalizio? Farciscilo con una vellutata crema al mascarpone e cioccolato fondente o scegli la freschezza del gelato alla vaniglia e frutti di bosco. Completa con zucchero a velo e scorza d'arancia per un'esplosione di sapori irresistibili!".



dicembre
sommario

RICETTE VEGETARIANE O A BASSO CONTENUTO DI ORIGINE ANIMALE

elenco RICETTE

Antipasti

Primi

Secondi

Dolci

RICETTE VEGETARIANE O A BASSO CONTENUTO DI ORIGINE ANIMALE

Salmone

Sapore intenso
e versatilità in cucina

Protagonista di primo piano della cucina contemporanea il salmone fresco è apprezzato per il suo sapore delicato, ma ricco. Molto versatile in cucina si adatta a numerose tecniche di cottura, che ne esaltano caratteristiche diverse. Puoi cuocerlo alla griglia o al vapore per mantenere intatti sapore e nutrienti oppure al forno per una consistenza morbida e succosa. Se non hai tempo, scottalo in padella con un filo d'olio per pochi minuti: sarà croccante all'esterno e tenero all'interno.

Crudo o cotto

Nella cucina internazionale il salmone è spesso utilizzato crudo per preparare sushi, sashimi o tartare che ne esaltano la freschezza. Se vuoi sperimentare sapori esotici, prova a marinarlo con erbe aromatiche, agrumi e spezie.
Il salmone si sposa bene con ingredienti differenti: verdure fresche, agrumi, yogurt e spezie, in particolare l'aneto e il pepe nero.



UN MENU con il SALMONE



Rosy Chin

Food Creator GialloZafferano, Rosy Chin, chef e imprenditrice di successo, ha portato la sua interpretazione della cucina fusion nel suo noto locale milanese, Yokohama, e sui social. Vulcanica e coinvolgente, conquista con la passione, l'attenzione ai dettagli e la professionalità.



Sakè avocado

Preparazione
15 minuti

Cottura
No

INGREDIENTI PER 4

filetto di salmone pulito e abbattuto 200 g - **avocado maturi** 2 - **miele** 2 cucchiai - **salsa di soia 60 ml** - **sakè** 2 cucchiai - **passion fruit** 2

1. Taglia l'avocado a metà, elimina il nocciolo e, con l'aiuto di un cucchiaio, svuotalo della polpa che poi taglierai a cubetti. Rimetti la polpa a cubetti nel guscio.

2. Riduci anche il salmone a cubetti piccoli e aggiungili sopra la polpa dell'avocado, avendo cura, di distribuirli nei due gusci.

3. Mescola il miele, la soia, il sakè la polpa e la scorza dei passion fruit in una ciotola e poi usa la salsa per condire i due gusci di avocado che porterai in tavola.



IL TOCCO IN PIÙ

Nella cucina giapponese ci sono ingredienti unici, ancora poco noti da noi. In particolare, il mirin, condimento a base di riso fermentato, e il katsuobushi, pesce affumicato in scaglie che si usa per decorare i piatti.



Carbonara Sayonara

Preparazione
35 min+rip

Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

PER LA PASTA farina 00 o di semola 300 g - **uova grandi** 3 - **nero di seppia** 50 g in bustine o polvere - **sale** 1 pizzico

PER IL CONDIMENTO tagliatelle al nero di seppia 400 g - **salmone** 200 g fresco o affumicato - **uova** 3 tuorli - **panna fresca** 100 ml facoltativa - **pecorino romano grattugiato** 50 g - **aglio** 1 spicchio - **olio extravergine - sale - pepe nero**

PER GUARNIRE katsuobushi - uova 1 tuorlo

1. Per la pasta unisci in una ciotola farina e sale. Fai un buco al centro e versa le uova e il nero di seppia, mescola incorporando la farina. Lavora l'impasto su un piano con le mani per 10 minuti; se serve unisci poca farina. Avvolgilo in pellicola e lascialo in frigo almeno 30 minuti. Dividilo in porzioni, stendilo in una sfoglia sottile e infarina. Arrotola la sfoglia e tagliala a strisce larghe 5 mm. Srotola i tagliolini.

2. Per il salmone taglia quello fresco a cubetti e, se lo usi affumicato, taglialo a strisce. Cuoci la pasta e scolala al dente tenendo l'acqua. In una padella, scalda l'olio con l'aglio. Metti il salmone e cuoci pochi minuti. Elimina l'aglio.

3. Sbatti i tuorli con il pecorino e, se ti piace, con la panna, poi pepa. Versa la pasta nella padella col salmone e mescola. Versa il composto di uova e formaggio fuori dal fuoco e mescola; se serve, versa poca acqua di cottura. Servi la pasta con il katsuobushi, il tuorlo e altro pecorino grattugiato.



Salmone miso

Preparazione
20 min+rip

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4

salmone 200 g - **miso** 2 cucchiai - **zucchero** 1 cucchiaio **di pasta di miso** 2 cucchiai - **mirin** 2 cucchiai - **sakè** 1 cucchiaio - **salsa di soia** 1 cucchiaio - **cipollotto** 1 - **olio per friggere - semi di sesamo - Katsuobushi** facoltativo

1. Mescola miso, zucchero, mirin, salsa di soia e sakè fino a ottenere una salsa omogenea. Togli la pelle dal salmone e asciugala molto bene. Poi friggila in olio bollente fino a renderla croccante. Ti servirà per la decorazione.

2. Metti il salmone a marinare nella salsa preparata e lascia riposare in frigorifero per qualche ora. Togli il salmone dal frigorifero ed elimina l'eccesso di marinatura.

3. Cuocilo in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Guarnisci il salmone con i semi di sesamo, il cipollotto e la sua pelle croccante.



cucinare IN ANTICIPO

Pasta al forno, timballi e arrosti sono i piatti perfetti per le occasioni speciali perché puoi prepararli prima, sorprendere gli ospiti e goderti la festa

a cura di Luciana Giruzzi, ricette di Francesco Parravicini
foto di Antonio Bagnano

Pranzo di famiglia
senza stress

Il 24 Dicembre è il giorno più atteso dell'anno, complice l'atmosfera di festa che illumina le vie cittadine con decorazioni e colori. Natale però è soprattutto la celebrazione della famiglia, il momento in cui generazione diverse si stringono attorno alla tavola decorata. Per chi deve organizzare un appuntamento così importante, però, l'ansia è sempre in agguato. Preparare il pranzo di Natale in anticipo può aiutarti a goderti la festa e a ridurre lo stress dell'ultimo minuto.

Per prima cosa pianifica il menu
Scegli con attenzione le ricette che possono essere preparate prima e scaldate velocemente il giorno di Natale, come lasagne, timballi, arrosti e lievitati. Una volta stabilito il menu, compila una lista della spesa dettagliata.

Cucina in anticipo
Prepara nei giorni precedenti le ricette che hai scelto e tieni presente che, oltre ai piatti che basta scaldare prima di sedersi a tavola, ce ne sono altri che puoi congelare, come zuppe, contorni e dessert.

Coinvolgi la famiglia
Se hai poco tempo, chiedi aiuto per la preparazione di piatti lunghi da preparare oppure per decorare la tavola. Anche cucinare insieme può essere molto divertente. Puoi coinvolgere i più giovani della famiglia ai fornelli, per scaldare i piatti, impiattare e servire il pranzo. In questo caso è utile stabilire in anticipo la scansione delle portate, controllando il tempo che serve per scongelare, scaldare e servire.



Regole per riscaldare

Per scaldare in modo uniforme pietanze già pronte, più che il microonde utilizza il forno preriscaldato ad una temperatura media di 170° - 180°. Imposta poi i tempi in modo corretto: per i cibi croccanti di solito bastano 10-15 minuti, per lasagne e stufati circa 20-30 minuti e per arrosti e carni cotte circa 15-20 minuti. Se temi che il cibo si secchi, usa un foglio di alluminio in modo da mantenere l'umidità all'interno oppure se il cibo è un po' asciutto aggiungi qualche cucchiaio di acqua, brodo o salsa prima di scaldare. E comunque, fare delle prove prima di Natale può aiutarti a prendere le misure!

La tavola delle feste

Il pranzo è ancora più festoso se la tavola è apparecchiata con cura. Disponi le forchette a sinistra, cucchiai e coltelli a destra e i bicchieri in corrispondenza dei coltelli. Crea un centrotavola con fiori, rami o frutta secca, ma assicurati che non sia troppo alto da essere d'intralcio. Profuma l'ambiente con candele o diffusori, evita le luci dirette e scegli una playlist di musica gradevole, regolando il volume per non disturbare la conversazione.

1 Filetto alla Wellington con patè di olive nere


Preparazione
25 minuti


Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4

filetto di maialino 700 g **- patè di olive nere** 70 g **pasta sfoglia rettangolare** 1 confezione **- uovo 1 - prosciutto crudo** 100 g **- timo** 3 rametti **- olio extravergine - sale - pepe**

1. Pulisci il filetto, condiscilo con sale, pepe e timo. Trasferiscilo in un tegame con pochissimo olio molto caldo e fallo rosolare su tutti i lati, in modo che si formi la crosticina. Lascialo raffreddare. Avvolgi la carne con le fette di prosciutto crudo. Poi spalmala con il patè di olive (se preferisci puoi usare il patè di funghi, come prevede la ricetta originale).

2. Stendi la sfoglia, adagia il filetto al centro e poi richiudilo sigillando bene le estremità. Taglia la pasta rimasta a strisce con l'aiuto di una rotella seghettata. Disponi le strisce sopra al filetto in crosta in modo da formare una griglia, come si fa per le crostate, e spennella con l'uovo sbattuto.

3. Cuoci nel forno ventilato a 175° per 35 minuti. Lascia riposare il filetto per qualche minuto prima di tagliarlo, in modo che i succhi della carne abbiano tempo di stabilizzarsi e l'arrosto risulti appena rosato al suo interno e morbido.



2 Albero di cannelloni verdi al ragù

 Preparazione 30 minuti

 Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta all'uovo verde per lasagne 300 g - **ragù di manzo** 200 g - **Grana Padano Dop grattuggiato** 80 g - **sale** - **pepe**

PER LA BESCIAMELLA latte 500 ml - **burro** 50 g - **farina 00** 50 g - **noce moscata**

1. Per la besciamella. Scalda il latte con sale e noce moscata in un tegame. In un pentolino a parte, sciogli il burro a fiamma dolce, versa la farina e mescola per eliminare i grumi. Cuoci per 2 minuti. Appena il latte sfiora il bollore, versa il composto nel tegame e cuoci mescolando per addensare la besciamella.

2. Stendi la sfoglia verde, distribuisci una generosa quantità di ragù sulla superficie e spolverizza con il Grana Padano grattugiato. Arrotola la sfoglia fino a formare i cannelloni e poi pratica un taglio trasversale per ottenere le girelle.

3. Adagia le girelle in una teglia coperta con carta forno, aggiungi un cucchiaio di besciamella sopra a ogni girella e cospargi con il Grana Padano grattugiato. Cuoci in forno a 180° per circa 25 minuti, fino a quando le girelle sono ben gratinate. Trasferiscile su un piano aiutandoti con la carta da forno e forma l'alberello in un piatto: componi prima una base larga poi risali fino a formare un piccolo abete.

3 Coniglio ripieno

 Preparazione 25 minuti

 Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 6

coniglio 1 disossato - **lardo** 100 g - **salame felino** 100 g - **pancetta** 50 g - **grasso di prosciutto** 50 g - **vino bianco** mezzo bicchiere - **carciofi** 6 medi - **aglio** 1 spicchio - **rosmarino** - **semi di finocchio** - **sale** - **pepe**

PER FRIGGERE amido di mais 1 cucchiaio - **farina** 1 cucchiaio - **olio di semi di arachidi**

1. Chiedi al macellaio di disossare il coniglio e di conservare le interiora: adagia il coniglio disossato su un foglio di carta forno e battilo. Per la farcia, taglia le interiora a tocchetti e saltale in padella con un giro d'olio. Trita il grasso di prosciutto, lardo, pancetta, rosmarino, aglio. Unisci le interiora saltate, il salame a dadini, semi di finocchio, pepe e mescola con cura.

2. Sala e pepa la carne, coprila con la farcia e arrotola per il lato lungo. Avvolgi il rotolo con carta forno. Trasferiscilo in una teglia con un giro d'olio, irrora con il vino e cuoci in forno caldo a 180° per 25 minuti.

3. Pulisci i carciofi e affettali. Passali nella farina miscelata con l'amido di mais e friggili in olio di semi a 170° fino a renderli croccanti, quindi scolali. Servi il rotolo di coniglio a fette con il suo sugo e i carciofi fritti.



4 Cannelloni con zucca e amaretti

 Preparazione 25 minuti  Cottura 60 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta all'uovo per lasagne 300 g - **zucca delica** 500 g - **burro** 40 g - **Grana Padano Dop** 150 g - **amaretti** 50 g - **mostarda di frutta** 30 g - **besciamella** 500 g - **rametti di timo** - **sale** - **pepe**

1. Pulisci la zucca eliminando la corteccia con un coltello a lama rigida e i semi con un cucchiaio. Taglia la polpa a pezzettoni e mettila su una placca coperta con carta forno. Copri con alluminio per evitare che si bruci. Cuoci in forno a 170° per 40 minuti, per asciugarla. Tieni da parte un paio di cucchiai di pezzetti di polpa per decorare.

2. Frulla la polpa di zucca cotta con un robot da cucina fino a ottenere una purea densa e compatta. Unisci 2 cucchiai di besciamella, la mostarda, scolata dal suo liquido e tritata finemente, gli amaretti sbriciolati, il Grana Padano grattugiato, sale e pepe. Amalgama la farcia e distribuiscila sulla pasta all'uovo, poi arrotola per formare i cannelloni.

3. Adagia i cannelloni in una pirofila, cospargili con il burro fuso, il Grana Padano grattugiato e cuocili in forno a 200° per 20 minuti, fino a quando saranno colorati. Servili con la zucca tenuta da parte saltata in padella, gli amaretti, la besciamella rimasta calda e i rametti di timo.





5 Timballo di maccheroni al forno

 Preparazione 30 minuti  Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4

maccheroni 400 g - **macinato di carni miste** 300 g - **passata di pomodoro** 400 ml - **piselli** 100 g - **mozzarella** 200 g - **uova** 2 - **cipolla** 1 - **olio extravergine** - **Grana Padano Dop** - **burro** - **pangrattato** - **sale** - **pepe**

1. Cuoci i maccheroni in acqua salata e scolali al dente. Intanto, trita la cipolla e falla appassire in un tegame con un giro d'olio, unisci la carne macinata e fai rosolare.

2. Aggiungi nel tegame i piselli, la passata di pomodoro e cuoci per 15 minuti. Regola sale e pepe. Sbatti le uova e taglia la mozzarella a cubetti.

3. Imburra uno stampo, spolverizza con il pangrattato e condisci i maccheroni con il ragù, le uova, la mozzarella e il Grana Padano. Versa tutto nello stampo e cuoci in forno a 180° per 30 minuti.

6 Conchiglioni ripieni gratinati


Preparazione
30 minuti


Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4

conchiglioni 300 g **- salsiccia** 300 g **- ricotta** 250 g **- Grana Padano Dop - mozzarella** 200 g **- cipolla** 1 **- passata di pomodoro** 400 ml **- olio extravergine sale - pepe - noce moscata**

1. Spella e sbriciola la salsiccia, trasferiscila in una padella con un filo d'olio e la cipolla tritata finemente. Lascia colorire la salsiccia e aggiungi la passata di pomodoro, regola sale, pepe e cuoci a fuoco lento per circa 20 minuti.

2. Cuoci i conchiglioni in acqua salata e scolali al dente. In una ciotola, amalgama la ricotta con metà del Grana Padano grattugiato, la noce moscata e la mozzarella tagliata a dadini. Aggiungi poca salsiccia cotta e amalgama.

3. Riempi i conchiglioni con il ripieno e adagiali in una teglia già unta con il sugo di salsiccia rimasto. Insaporisci con il Grana Padano rimasto e cuoci in forno a 180° per 15 minuti per ottenere una crosticina dorata e croccante. Servi i conchiglioni ripieni ben caldi.



IL CONSIGLIO

Per ottenere una gratinatura dorata e croccante, prima di infornare i conchiglioni spolverizzali con poco pangrattato e completa con qualche fiocchetto di burro in superficie.





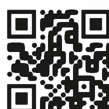




DAI FORMA AL GUSTO



Taleggio D.O.P. nasce quadrato ma è pronto a diventare come ti piace! Segui la tua creatività e il tuo appetito: provalo cremoso, filante, croccante, o così com'è, in purezza.



VIENI A SCOPRIRLO

Finanziato dall'Unione europea

PSR LOMBARDIA L'INNOVAZIONE METTE RADICI

Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

CTT

8 MODI per...



7 Rotolo di tacchino ripieno

 Preparazione
25 minuti

 Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6

petto di tacchino a fette 400 g - **macinato di carni miste** 250 g - **Grana Padano Dop** 50 g - **uovo** 1 - **carote** 3 - **provola** 100 g - **broccoli** 200 g - **timo** 1 rametto - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Adagia le fettine di tacchino su un foglio di carta forno rettangolare, in modo da ottenere un rettangolo di circa 20 x 15 cm. In un contenitore a parte prepara la farcia impastando il macinato con un uovo, il Grana Padano grattugiato, le fogliolìne di timo, sale e pepe.

2. Stendi l'impasto in modo da coprire la superficie del tacchino, unisci le carote tagliate a bastoncini e sbollentate e la provola a bastoncini. Poi, aiutandoti con la carta forno, arrotola per ottenere un cilindro di circa 4 cm di diametro. Chiudi a caramella, lega con lo spago i lati e poi l'intero rotolo, premendo per compattarlo.

3. Disponi il rotolo in una teglia con un filo d'olio e cuoci in forno ventilato a 180° per 30 minuti, girandolo a metà cottura. Fai riposare pochi minuti, elimina lo spago, la carta e affettalo. Servi il rotolo con broccoli e carote saltate.

8 Anelletti al forno

 Preparazione
30 min

 Cottura
75 minuti

INGREDIENTI PER 6

anelletti 500 g - **macinato di manzo** 300 g - **piselli** 150 g - **passata di pomodoro** 500 ml - **cipolla** 1 - **caciocavallo** 100 g - **prosciutto cotto a dadini** 150 g - **provola a cubetti** 150 g - **burro** 50 g - **pangrattato** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Per il ragù fai appassire la cipolla tritata in un tegame con l'olio, unisci il macinato e fai rosolare. Versa la passata e cuoci per 30 minuti. A metà cottura, unisci piselli, sale, pepe e lascia insaporire.

2. Lessa gli anelletti in acqua salata e scolali al dente. Condisci la pasta con ragù, prosciutto cotto, caciocavallo e provola a cubetti. Ungi una teglia con il burro e cospargi con il pangrattato.

3. Versa gli anelletti conditi nella teglia, livella e aggiungi pangrattato e fiocchetti di burro. Cuoci in forno caldo a 180° per circa 30 minuti, fino a quando il timballo avrà una crosticina dorata e croccante. Servi ben caldo.





In esclusiva da Lidl i prodotti Deluxe approvati da Gambero Rosso

Una selezione di prelibatezze della linea **Deluxe**, il marchio premium di **Lidl** che si distingue per il pregio dei suoi ingredienti, dal vincente binomio **qualità e convenienza**. Una gamma di **eccellenza** sottoposta al giudizio degli esperti di **Gambero Rosso**, che hanno **assaggiato** i prodotti **Deluxe**, assegnando il prestigioso sigillo di **"Approvato da Gambero Rosso"**. Ideato **in esclusiva per Lidl Italia**, rappresenta un **marchio di qualità** per aiutarti a scegliere i prodotti approvati da **Gambero Rosso!**

Cerca il sigillo **APPROVATO DA GAMBERO ROSSO** sulla confezione!





325 g confezione
2.99
1 kg = 9.20 €



300 g confezione
2.99
1 kg = 9.97 €



3x 28 g confezione
1.99
1 kg = 23.69 €



125 g confezione
0.89
1 kg = 7.12 €





SCOPRI TANTI ALTRI PRODOTTI **APPROVATI DA GAMBERO ROSSO** SUL NOSTRO SITO





Prodotti disponibili salvo esaurimento scorte.

      | **www.lidl.it** **Lidl, anch'io**

L'ARTE ITALIANA DEL CIOCCOLATO
WITOR'S
CREMONA 1959
Noir
Caffè
CIOCCOLATO FONDENTE CON CREMA AL CAFFÈ
DARK CHOCOLATE WITH COFFEE CREAM

L'ARTE ITALIANA DEL CIOCCOLATO
WITOR'S
CREMONA 1959
IL BOERO®
Caffè e Sambuca
CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE CON CAFFÈ E SAMBUCA
DARK CHOCOLATE WITH COFFEE AND SAMBUCA
FILIERA SOSTENIBILE CERTIFICATA

L'ARTE ITALIANA DEL CIOCCOLATO
WITOR'S
CREMONA 1959
BiancoCuore
Torroncino
CIOCCOLATO AL LATTE CON GRANELLA DI TORRONE
MILK CHOCOLATE WITH CHOPPED NOUGAT
FILIERA SOSTENIBILE CERTIFICATA

Il cioccolato è una coccola unica, un momento di piacere da condividere con chi ami.
Lasciati incantare dai 3 nuovi gusti e trasforma ogni istante in un ricordo indimenticabile.



SUBITO pronto

preparazioni veloci che piacciono a tutti

Mousse di gamberi

Preparazione 20 min+rip Cottura 5 minuti

INGREDIENTI PER 4

code di gambero 400 g - **gamberi interi** 4 piccoli per la guarnizione - **lime** 2 - **panna fresca** 100 ml - **brodo di pesce** 200 ml - **gelatina** 6 fogli - **tabasco rosso** - **sale pepe**

1. Immergi la gelatina in acqua fredda per 15 minuti, quindi scolala, strizzala e scioglila nel brodo di pesce caldo (tienine da parte 100 ml per guarnire).

2. Scotta i gamberi in acqua bollente salata e scolali, tenendo da parte i 4 interi piccoli per guarnire. Sguscia le code, tagliale a pezzetti e frullale nel mixer con la gelatina fino a ottenere una crema liscia. Aggiungi il succo di un lime, sale, pepe e 1 cucchiaino di tabasco. Monta la panna ben fredda e sala. Incorpora la panna alla crema di gamberi mescolando.

3. Lava il secondo lime, asciugalo e ricava 4 fettine. Distribuisci la mousse in 4 cocotte individuali. Guarnisci ognuna con 1 fettina di lime e 1 piccolo gambero tenuto da parte. Fai rassodare in freezer per 15 minuti. Copri la superficie con la gelatina tenuta da parte e fai raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore. Se ti piace, accompagna la mousse con crostini di pan brioche salato.



IL TOCCO IN PIÙ

Se ti piace il gusto leggermente piccante aggiungi un pizzico di paprika dolce o di peperoncino.





Manuel Saraceno

Ambassador GialloZafferano

Unisce la passione per la cucina al suo amore per la musica, proponendo un gusto rock a ogni piatto. In un mondo frenetico di ricette super veloci, Manuel sceglie di rallentare e prendersi cura dei suoi piatti in ogni dettaglio.

10 tartine e CANAPÈ

Preparazioni creative, alberi di crespelle, stelle di pane farcite. Ecco gli antipasti perfetti per arricchire la tavola delle feste

ricette di Francesco Parravicini
foto di Antonio Bagnano

1 Vol au vent fantasia

 Preparazione 30 minuti

 Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta sfoglia 3 fogli rettangolari - **uova** 1

PER LA FARCIA AI GAMBERETTI (4 vol au vent)
gamberetti 50 g - **maionese** 30 g - **ketchup** 50 g - **erba cipollina**

PER IL RIPIENO DI ROBIOLA E RUCOLA (per 4 vol au vent) **robiola** 50 g - **rucola** 10 g - **olio extravergine** 2 cucchiai

PER IL RIPIENO DI PROSCIUTTO (per 4 vol au vent) **prosciutto cotto** 170 g - **ricotta vaccina** 150 g
granella di pistacchi

1. Stendi i rotoli di sfoglia e ricava da ognuno 12 dischi con un coppapasta di 6 cm. Posiziona 12 dischi in una teglia e bucherellali. Fora gli altri 24 con un coppapasta di 4 cm per ottenere degli anelli di pasta.

2. Spennella i dischi bucherellati con l'uovo sbattuto. Adagia sopra 2 anelli e spennella ancora con l'uovo. Cuoci i gusci in forno a 200° per 15 min. Schiaccia la sfoglia ormai fredda al centro per formare una cavità.

3. Prepara i ripieni per quello vegetariano, versa nel bicchiere del mixer la robiola, l'olio e la rucola. Frulla per ottenere una crema. Per il ripieno ai gamberetti, saltali pochi minuti in padella con un filo d'olio, sale e pepe. Falli intiepidire e aggiungi ketchup, maionese ed erba cipollina. Per il ripieno al prosciutto frulla nel mixer la ricotta e il prosciutto cotto. Farcisci i gusci con il sac à poche e decora con granella di pistacchi ed erba cipollina.

② Albero di crespelle con salmone

 Preparazione 15 minuti  Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4

PER LE CRESPELLE latte 500 ml **- uova** 4 **- farina 00** 200 g **- sale**
formaggio spalmabile 200 g **- spinacini** 150 g **- salmone affumicato** 300 g

1. Per le crespelle frulla il latte, le uova e la farina con un mixer e sala. Scalda una padella antiaderente di 18-20 cm, versa un mestolino di pastella e fai roteare il tegame in modo che la pastella si distribuisca su tutta la superficie.

2. Cuoci la crespella fino quando si formano le prime bollicine, girala e cuoci per un minuto. Prosegui così fino a terminare gli ingredienti. Lascia raffreddare le crespelle senza sovrapporle.

3. Stendi uno strato sottile di formaggio sulle crespelle, distribuisci le foglie di spinacino e il salmone affumicato. Arrotolale in modo da formare un cilindro e taglialo delicatamente per formare le girelle. Disponile in un piatto di portata partendo da una base larga e sali fino a formare un alberello.





IL CONSIGLIO

Se hai tempo, lascia riposare la pastella in frigorifero per almeno 30 minuti: le crespelle saranno ancora più morbide.



③ Gamberi e scarola

 Preparazione 10 minuti  Cottura 15 minuti



INGREDIENTI PER 4

gamberi 400 g **- fagioli cannellini cotti** 200 g
- scarola 400 g **- brodo vegetale** 1 l **- scalogno** 1
- timo 2 rametti **- peperoncino** 1 **- aglio** 1 spicchio
olio extravergine - sale - pepe

1. Frulla i fagioli con un filo d'olio, sale e pepe. Sguscia i gamberi e privali del filetto nero sul dorso lasciando attaccate teste e code. Falli marinare con 4 cucchiai di olio, lo scalogno tritato, il timo tritato, sale e pepe.

2. Scotta la scarola in acqua bollente. Scolala e saltala in una padella per 5 minuti con 4 cucchiai di olio, il peperoncino, lo spicchio d'aglio e sale.

3. Salta i gamberi con la marinatura in una padella a parte per circa 2 minuti. Distribuisci la crema di fagioli e la scarola nei piatti, adagia i gamberi e servi.

4 Stelline con mousse di tonno

 Preparazione 20 minuti

 Cottura 2 minuti

INGREDIENTI PER 4

pancarrè 12 fette - **tonno conservato** 200 g **sgocciolato** - **formaggio spalmabile** 100 g - **maionese** 2 cucchiai - **limone** mezzo, il succo **burro** - **sale** - **pepe** - **uova di pesce** - **erba cipollina**

1. Per la mousse di tonno unisci in una ciotola il tonno sgocciolato, il formaggio spalmabile, la maionese, il succo di limone, sale e pepe. Frulla con il mixer fino a ottenere una consistenza cremosa e aggiungi l'erba cipollina spezzettata.

2. Per le stelle di pancarrè taglia le fette di pancarrè e privale della crosta con un taglia biscotti a forma di stella. Spennellale con poco burro fuso. Scalda una padella antiaderente e tosta velocemente le stelle di pancarrè su entrambi i lati avendo cura di non bruciarle.

3. Distribuisci la mousse di tonno su metà delle stelle ormai fredde con l'aiuto di un cucchiaio e poi coprile con le stelle rimaste. Ferma con uno stecchino e decora con le uova di pesce.



IL CONSIGLIO

Sgocciola il tonno con cura per evitare che la mousse risulti troppo liquida. Per eliminare l'eccesso d'olio tamponalo con un foglio di carta. Se vuoi una mousse compatta lasciala riposare in frigorifero per 30 minuti.



⑤ Gamberi in crosta di mandorle

 Preparazione 10 minuti  Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4

gamberi sgusciati 500 g **- mandorle a lamelle** 100 g **- farina** 100 g **- uova** 2 **- pangrattato** 150 g **- olio di semi di arachidi - sale - pepe**

1. Lava e asciuga i gamberi e condiscili con sale e pepe. Prepara tre piatti: uno con la farina, uno con le uova sbattute e il terzo con il pangrattato mescolato alle mandorle a lamelle.

2. Passa i gamberi prima nella farina, scuotendo l'eccesso, poi immergili nelle uova e infine nel mix di pangrattato e mandorle, assicurandoti che siano coperti completamente.

3. Scalda abbondante olio di semi in una padella fino a 180°. Friggi i gamberi in piccoli gruppi per circa 3 minuti o fino a quando saranno dorati e croccanti. Prelevali con una schiumarola e adagiali su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Servili caldi.



⑥ Tartine al paté

 Preparazione 20 minuti  Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 12 TARTINE

pancarrè 6 fette **- fegato di vitello** 200 g **- burro** 50 g **- cipolla** 1 piccola **- brandy** 30 ml **- panna fresca** 50 ml **melagrana** mezza **- olio extravergine - sale - pepe - misticanza**

1. Per il patè sciogli il burro in una padella con un filo d'olio. Aggiungi la cipolla tritata finemente e lasciala appassire. Unisci il fegato di vitello a pezzetti e cuoci per circa 5 minuti, fino a quando sarà colorito.

2. Sfuma con il brandy e fai evaporare. Quando è cotto, trasferisci il fegato in un mixer, aggiungi la panna, il sale, il pepe e frulla fino a ottenere una crema liscia. Se serve, aggiungi qualche fiocchetto di burro per renderlo più morbido. Fai raffreddare.

3. Spalma il paté di vitello sulle fette di pancarrè leggermente tostate in forno o su una piastra. Decora con la misticanza condita con olio e sale, i chicchi ricavati dalla melagrana e servi subito.



7 Muffin salati con pancetta e formaggi

Preparazione
15 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 12 MUFFIN

farina 00 250 g **- uova** 2 **- latte** 150 ml **- olio di semi** 80 g **- lievito istantaneo per torte salate** 1 bustina da 16 g **- pancetta affumicata** 100 g **- Grana Padano Dop grattuggiato** 50 g **- mozzarella** 100 g **- sale - pepe - erbe aromatiche a piacere**

1. Fai rosolare la pancetta affumicata in una padella per renderla croccante e tienila da parte. In una ciotola, sbatti le uova con l'olio di semi e il latte.

2. Unisci la farina setacciata con il lievito, sale, pepe e mescola fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungi la pancetta, la mozzarella tagliata a cubetti, il Grana Padano grattugiato, le erbe aromatiche e mescola con molta cura.

3. Rivesti una teglia per muffin con i pirottini di carta e distribuisci l'impasto negli stessi riempiendoli per circa 2/3. Informa i muffin a 180° e cuocili per 20 minuti, fino a quando saranno ben gonfi e dorati. Servi i muffin tiepidi.



IL TOCCO IN PIÙ

Prova anche altre combinazioni, come spinaci e feta, pomodorini e mozzarella, zucchine e pecorino.



8 Bignè salati al salmone

Preparazione
30 minuti

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

PER I BIGNÈ uova 3 **- burro** 50 g **- farina 00** 80 g **- latte** 100 ml **- salmone affumicato** 250 g **- robiola** 120 g **- aneto fresco** 1 rametto **- sale**

1. Scalda il latte con il burro e un pizzico di sale. Quando il burro si è sciolto completamente, versa la farina tutta in una volta e poi mescola con un cucchiaio di legno fino a ottenere una palla compatta. Continua a cuocere a fiamma dolce per 2 minuti fino a quando l'impasto comincerà a staccarsi dalle pareti della pentola. Fai intiepidire.

2. Incorpora le uova una alla volta lavorando con uno sbattitore elettrico. Trasferisci l'impasto in un sac a poche e forma delle palline sopra una placca coperta con carta forno. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per 15 minuti, fino a quando i bignè saranno ben gonfi e dorati.

3. Quando i bignè sono freddi tagliali nel senso orizzontale con una lama seghettata. Farciscili con la robiola a cui avrai aggiunto l'aneto sfogliato e il salmone tagliato a striscioline o a cubetti.



9 Canapè con salsa verde

Preparazione
25 minuti

Cottura
No

INGREDIENTI PER 4
pancarrè ai cinque cereali 8 fette **- roast beef** 4 fette cotte **- peperone rosso** 1 falda **- dragoncello o timo**
PER LA SALSA VERDE prezzemolo 1 mazzetto **- aglio** mezzo spicchio **- acciughe sott'olio** 1 filetto **- capperi sotto sale** 1 cucchiaino **- mollica di pane** 10 g **- aceto di vino bianco** 1 cucchiaio **- olio extravergine** 3 cucchiai **- sale - pepe**

1. Per la salsa verde lava il prezzemolo, asciugalo e tritalo. Sciacqua i capperi, ammolla la mollica nell'aceto per 2 minuti e strizzala. Versa nel mixer prezzemolo, aglio, acciuga, capperi, mollica e frulla. Versa l'olio a filo sempre frullando per ottenere una salsa liscia. Regola sale e pepe.

2. Ricava 8 quadrati da ogni fetta di pancarrè, tostali sotto il grill del forno e lasciali raffreddare. Spalmali con 1 cucchiaino abbondante di salsa verde.

3. Adagia al centro mezza fettina di roast beef tagliato a striscioline e il peperone tagliato a julienne, completa con foglie di dragoncello o di timo e servi.



IL TOCCO IN PIÙ

Lascia riposare la salsa verde in frigo per 30 minuti prima di servirla, in modo che i sapori siano più amalgamati.



10 Panini al latte con crema alla mortadella

Preparazione
20 minuti

Cottura
No

INGREDIENTI PER 4
panini al latte 8 **- mortadella** 100 g **- crescenza** 100 g **- mozzarella** 100 g **- scorzette d'arancia grattugiate** mezzo **- tartufo nero** 50 g a lamelle (facoltativo) **- germogli a piacere - pepe**

1. Dividi a metà i panini al latte. Versa nel bicchiere del mixer metà della mortadella con la crescenza, il pepe e frulla.

2. A parte, frulla la mortadella rimasta con la mozzarella, le scorzette d'arancia grattugiate e pepe.

3. Spalma 4 panini con la crema di mortadella e crescenza e gli altri 4 con la crema di mortadella e mozzarella. Completa con i germogli e, se ti piace, con lamelle di tartufo nero.

menu
SUBITO PRONTO



Risotto con zucca mantovana e pesto alle erbe amare

 Preparazione 30 minuti  Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 6
riso Carnaroli 340 g - **polpa di zucca mantovana** 200 g cotta - **burro** 20 g - **brodo vegetale** 1 l - **foglie di tarassaco e foglie esterne di catalogna** 100 g - **chicchi di melagrana** 50 g - **Grana Padano Dop** - **olio extravergine** - **burro** - **sale**

1. Per il pesto frulla le foglie di tarassaco e di catalogna in un mixer con un filo d'olio fino a ottenere la consistenza di un pesto. Riduci la polpa di zucca a pezzetti, passala con il mixer e tieni da parte.

2. Tosta il riso con poco olio in un tegame, quando i chicchi sono diventati trasparenti, bagna con il brodo bollente versandolo poco alla volta. Dopo 7 minuti, unisci la purea di zucca e mescola con cura per amalgamare. Prosegui la cottura per circa 14 minuti, continuando a versare il brodo bollente un mestolo per volta appena il riso si asciuga.

3. Spegni il fuoco e fai mantecare il risotto con il burro e il formaggio Grana grattugiato. Distribuiscilo nei piatti e servilo con gocce di pesto alle erbe amare e chicchi di melagrana.

COLORE in tavola con la melagrana

Frutto dolce e croccante che con i suoi numerosi chicchi rende preziose ricette dolci e salate

a cura di Michela Sassi



IL CONSIGLIO

Per pulire la melagrana taglia delicatamente la parte superiore. Incidi la buccia lungo le "costole" con tagli leggeri solo sulla buccia. Apri la melagrana con le mani, dividendola in spicchi e batti la parte posteriore degli stessi con un cucchiaio. In questo modo i chicchi cadranno nella ciotola.



Insalata di cappone con arance, noci pecan e paprika dolce

Preparazione
15 minuti

Cottura
3 minuti

INGREDIENTI PER 4

petto di cappone 250 g cotto - **insalata mista** 15 g lavata - **arance** 2 - **noci pecan** 50 g di gherigli - **melagrana** 1 - **paprika dolce in polvere** - **aceto di mele** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Massaggia il petto di cappone con la paprika e lascialo rosolare per 2 minuti in una padella con un filo d'olio e sale per fargli prendere colore. Fallo raffreddare e taglialo a fettine.

2. Distribuisci l'insalata nei piatti. Ricava gli spicchi delle arance e pelali al vivo. Distribuisci gli spicchi nei piatti, aggiungi le fettine di cappone rosolate, i gherigli di noce pecan e i chicchi della melagrana.

3. Per la vinaigrette versa in un vasetto con il tappo a vite 4 cucchiai d'olio, 2 di aceto di mele, sale e pepe. Chiudi e scuoti il contenitore con energia per emulsionare gli ingredienti. Condisci l'insalata con la vinaigrette e servila.



Coppe di yogurt greco con frutti rossi

Preparazione
20 min+rip

Cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 6+

melagrane 3 - **vino rosso** 100 ml - **zucchero** 80 g - **gelatina in fogli** 10 g - **yogurt greco** 300 g - **meringa spezzettata** 150 g - **lamponi** 200 g - **rosmarino** 1 rametto

1. Ammorbidisci la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Sgrana le melagrane eliminando la pellicina bianca che le riveste internamente. Tieni da parte 3 cucchiai di chicchi per decorare e passa il resto allo schiacciapatate. Raccogli il succo in una casseruola, unisci il vino, 50 g di zucchero e porta quasi a ebollizione. Spegni, unisci la gelatina strizzata e scioglila mescolando.

2. Distribuisci 3/4 del composto in 6 coppe, immergi 150 g di lamponi, qualche chicco di melagrana e lascia rassodare in freezer per 20 minuti. Togli le coppe dal freezer, aggiungi metà dello yogurt greco dolcificato con lo zucchero rimasto. Copri con uno strato leggero di gelatina e rimetti in freezer per 20 minuti.

3. Aggiungi in ogni coppa uno strato di meringa, poi completa con lo yogurt rimasto, irrora con la gelatina avanzata e decora con i lamponi e i chicchi di melagrana tenuti da parte. Lascia raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore. Servi con ciuffetti di rosmarino, spolverizzando con lo zucchero a velo.

VONGOLE E MOSCARDINI

I molluschi bivalvi si distinguono in diverse varietà: le più conosciute in Italia sono le vongole veraci e i lupini. Le prime hanno guscio più grande, mentre gli altri sono piccoli e meno pregiati. Dato che vivono in ambienti come lagune e zone costiere è essenziale farle spurgare prima di cucinarle. Anche i moscardini vanno immersi in acqua fredda salata; si rivolta poi la sacca, si puliscono le interiora e si sciacquano. Occorre poi capovolgerli, fare pressione ai lati dell'apertura tra i tentacoli ed eliminare il becco che fuoriesce. L'ultimo passaggio è togliere gli occhi con delle forbici.



IL CONSIGLIO

Se non ami i molluschi come i moscardini, puoi preparare la polenta con 300 g di gamberi sgusciati e tagliati a pezzetti, o 300 g di pesce bianco a dadini, passati nella farina e rosolati in padella con poco olio.



SFORMATO DI POLENTA CON VONGOLE E MOSCARDINI

Preparazione
20 min+rip

Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4

vongole veraci 500 g - **moscardini piccoli** 300 g già puliti - **farina di mais per polenta a cottura rapida** 250 g - **vino bianco** 100 ml - **rosmarino** 1 rametto - **aglio** 2 spicchi - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1 Prepara le vongole

Sciacqua ripetutamente le vongole sotto acqua fredda corrente e lasciale a bagno per 3 ore in una ciotola con acqua fredda e una manciata di sale, cambiando l'acqua spesso per eliminare le scorie. Sciacquale di nuovo, trasferiscile in una padella, aggiungi 1 spicchio d'aglio spellato, un filo d'olio e il vino bianco. Copri e cuoci a fiamma viva per 4-5 minuti. Scola le vongole, elimina quelle rimaste chiuse, filtra il fondo, mettilo in un pentolino e fallo ridurre della metà.

2 Cuoci i moscardini

Sciacqua i moscardini e tagliali a pezzetti. Scalda un filo d'olio in una casseruola, aggiungi l'aglio rimasto tritato e, dopo qualche secondo, i moscardini asciugati con carta da cucina. Rosolali per qualche istante, sfumali con il vino rimasto e cuocili per 4-5 minuti con il coperchio. Unisci nella pentola 1 cucchiaino di aghi di rosmarino tritati, regola sale e pepe e prosegui la cottura per altri 2-3 minuti.





3 Fai la polenta

Porta a ebollizione 1 litro d'acqua salata, versa la farina a pioggia e cuoci per circa 10 minuti (o per il tempo indicato sulla confezione), mescolando spesso. Aggiungi i moscardini scolati e poi mescola il fondo di cottura con il liquido filtrato delle vongole.



4 Completa

Mescola bene la polenta e versala in uno stampo da plumcake di 22x8 cm, foderato con carta da forno bagnata e strizzata. Pressa bene con il dorso di un cucchiaio per compattare e lascia riposare per 5 minuti. Rovescia lo sformato in un piatto, elimina la carta, decora con le vongole e irrora con il fondo di cottura.

CIMA ALLA GENOVESE


Preparazione
40 min+rip


Cottura
130 minuti

INGREDIENTI PER 4

pancia di vitello aperta a tasca 800 g **- uova** 4 **- piselli** 100 g **- macinato di vitello** 200 g **- salsiccia** 100 g **- brodo di carne** 1 l **- Grana Padano Dop** 50 g **- bietole lessate e tritate** 100 g **- mortadella** 50 g **- pinoli** 30 g **- mollica di pane** 100 g **- aglio** 1 spicchio **- latte - prezzemolo - olio extravergine - noce moscata - sale - pepe**

1. Ammolla la mollica di pane nel latte. Nel frattempo, in una padella con un filo d'olio e l'aglio, fai saltare i piselli pochi minuti. Togli dal fuoco e fai raffreddare.

2. Per il ripieno mescola il macinato di vitello, la salsiccia sbriciolata, la mortadella tritata, il Grana Padano grattugiato, i piselli, i pinoli, le bietole, la mollica strizzata, le uova, il prezzemolo, la noce moscata, sale e pepe. Farcisci la tasca di vitello col ripieno, facendo attenzione a non riempirla troppo perché il ripieno si gonfierà durante la cottura. Chiudila cucendo con ago e spago da cucina, sigillando bene i bordi.

3. Porta a ebollizione il brodo di carne in una pentola capiente e immergi la cima ripiena. Lascia cuocere a fuoco lento per circa 2 ore girandola delicatamente a metà cottura. Quando è cotta, scola la cima e lasciala raffreddare sotto un peso per qualche ora per compattare il ripieno. Quando è fredda, taglia la cima a fette e servila accompagnata da una salsa verde oppure condita un filo d'olio.



IL CONSIGLIO

Per surgelare la cima alla genovese prima lasciala raffreddare, poi avvolgila nella pellicola e mettila nel congelatore. Quando vorrai usarla ti basterà farla scongelare nel frigorifero e servirla a temperatura ambiente tagliata a fette.


Galup®
1922
GOLOSI DI NATALE
GALUP STORE Via Andrea Doria 7, Torino e Via Fenestrelle 34, Pinerolo
Presso LA RINASCENTE e in tutti i migliori negozi
E-STORE www.galup.it
NOODLES®

SAPORI della tradizione



Napoli

Giovanni Castaldi

Ambassador GialloZafferano

Propone ricette che arrivano dritte al cuore, perché sono sincere e un inno ai sapori della sua terra: la Campania. Realizza grandi classici della tradizione italiana, reinventandosi anche con versioni innovative.

Zeppole di Natale

1. Versa l'acqua in un pentolino e aromatizza con la scorza di mezzo limone grattugiata. Poni sul fuoco, unisci lo zucchero e cuoci a temperatura media mescolando con un cucchiaio di legno. Lascia che lo zucchero si sciolga e, una volta che il composto è arrivato a bollore, toglilo dal fuoco e unisci la farina tutta in una volta. Continua a mescolare, rimetti il pentolino sul fuoco con la fiamma al minimo e continua ad amalgamare.

2. Il composto sarà pronto quando si staccherà dalle pareti creando una leggera patina sul fondo, come fa la pasta choux. Ungi il piano con un goccio d'olio di semi, rovescia il composto sul piano e lavoralo delicatamente.

3. Con un tarocco ricava tanti pezzetti con cui formare delle strisce di impasto lunghe circa 20 cm e spesse circa 1,5 cm. Una volta formati i bigoli, chiudili a fiocco congiungendo le due estremità e premendo con delicatezza nel punto in cui si sovrappongono. Friggi le zeppole poche alla volta in olio di semi a 140° e scolale.

4. Per la glassa sciogli il miele a fiamma dolce e profuma con la scorza d'arancia grattugiata. Cuoci per pochissimi istanti per renderlo fluido e profumato. Spegni e fai intiepidire. Tuffa le zeppole una alla volta nel miele. Man mano che sono glassate adagiale in un vassoio e decora con gli zuccherini. Ecco pronte le tue zeppole di Natale!


Preparazione
60 minuti


Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 25 PEZZI
acqua 550 g - **farina 00** 300 g - **zucchero** 80 g - **limone** mezzo, la scorza
PER LA GLASSA miele millefiori 200 g - **arancia** 1, la scorza - **codette colorate**
PER FRIGGERE olio di semi di arachide



10 piatti con la PASTA FRESCA

Protagonista assoluta della cucina italiana è da condire a piacere per ottenere tante ricette diverse per celebrare le feste

a cura di Michela Sassi

IMPASTO ALL'UOVO

Per fare la pasta all'uovo ti serve 1 uovo per ogni 100 g di farina; invece per l'impasto senza uova aggiungi 100 ml d'acqua per ogni 200 g di farina. Disponi la farina a fontana sulla spianatoia infarinata, apri le uova al centro (oppure versa l'acqua) e lavora con una forchetta per amalgamare. Impasta con le mani per 10 minuti, fai riposare 30 minuti e stendi l'impasto con la macchinetta o col matterello. Taglia la sfoglia in modo da ricavare il formato di pasta che ti serve.



1 Tortellini in brodo

Preparazione 25 minuti — Cottura 125 minuti

INGREDIENTI PER 4

tortellini 300 g - **lonza cotta** 100 g - **prosciutto crudo** 100 g - **mortadella** 100 g - **uovo** 1- **noce moscata** - **sale** - **pepe Grana Padano Dop** 100 g **PER IL BRODO manzo** 500 g - **gallina** 300 g - **carota** 1 - **sedano** 1 costa - **cipolla** 1 - **sale** - **pepe**

1. Per il brodo versa in una pentola il manzo, la gallina e le verdure intere. Copri con acqua e porta a bollore. Cuoci a fuoco basso per 2 ore.

2. Per il ripieno trita lonza, prosciutto crudo, mortadella e mescola con il Grana Padano grattugiato, l'uovo, sale, pepe e noce moscata.

3. Prepara l'impasto all'uovo stendilo e taglia la sfoglia a quadratini. Metti poco ripieno al centro, chiudi a triangolo e unisci le punte. Fai bollire il brodo filtrato e cuoci i tortellini 3 min.

2 Lasagne al ragù di pesce

Preparazione 30 minuti Cottura 55 minuti

INGREDIENTI PER 6

sfoglia per lasagne 350 g **- timo** 3 rametti
PER IL RAGÙ DI PESCE calamari 200 g **- pesce spada** 300 g **- gamberi** 800 g **- aglio** 1 spicchio **- vino bianco** 35 ml - **salsa di pomodorini** 500 ml **- olio extravergine** 30 ml
PER LA BESCIAMELLA DI GAMBERI ALL'OLIO farina 00 50 g - **olio extravergine** 50 ml - **sale**

1. Prepara l'impasto all'uovo, stendi la sfoglia e tagliala a rettangoli. Pulisci i calamari e tagliali a listarelle. Ricava i filetti dal pesce spada e riducili a cubetti. Priva i gamberi del carapace, del filetto sul dorso e tagliali a metà nel senso della lunghezza.

2. Per la besciamella di gamberi cuoci 5 minuti gli scarti dei gamberi in un tegame con un giro d'olio. Copri con acqua, fai bollire 7 minuti e filtra. Unisci in un pentolino l'olio e la farina mescolando. Versa il brodo di gamberi e cuoci per addensare.

3. Per il ragù di pesce in una padella con l'olio e l'aglio, rosola i calamari 5 minuti. Aggiungi i gamberi e cuoci 2 minuti. Unisci i filetti di spada e rosola ancora 3 minuti. Bagna col vino, versa la salsa di pomodorini e cuoci 10 minuti. Scotta le sfoglie in acqua bollente. Versa un velo di besciamella sul fondo della teglia, copri con la sfoglia, versa il ragù di pesce e poi ancora la pasta, continua così fino a terminare gli ingredienti. Cospargi col timo e cuoci 15 min in forno ventilato a 170°. Passa al grill, fai riposare e servi.





3 Cannelloni di carne con fonduta di toma

Preparazione 35 minuti Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 6

cannelloni freschi 18 **- arrosto di vitello cotto** 250 g **- manzo in umido cotto** 250 g **- prosciutto cotto** 100 g **- mollica di pane** 50 g **- uova** 1 intero + 1 tuorlo **- burro** 80 g **- latte - noce moscata - Grana Padano Dop - panna fresca** 350 ml **- toma piemontese** 500 g **- noce moscata - amido di mais** 1 cucchiaio **- sale - pepe**

1. Taglia a pezzetti arrosto, brasato, prosciutto e passali al mixer. Unisci le uova, la mollica ammorbidita nel latte e strizzata, 5 cucchiai di Grana Padano, noce moscata, sale e pepe.

2. Prepara l'impasto all'uovo, stendilo e taglia la sfoglia in 18 rettangoli, farcisciili col ripieno e arrotola. Adagia i cannelloni in una pirofila unta con metà del burro e distribuisci il resto a fiocchetti. Cuoci in forno a 200° per 15 minuti.

3. Per la fonduta passa la toma con una grattugia a fori grandi e scioglila a fuoco basso con panna, amido di mais, sale, pepe e noce moscata. Versa la fonduta sui cannelloni, cuoci 10 minuti in forno a 180° e fai riposare 5 minuti.



IL CONSIGLIO

Se ti piace puoi sostituire la mortadella al prosciutto cotto oppure utilizzarli entrambi. Il sapore sarà ancora più deciso!





④ Pici toscani con ragù di carni miste

Preparazione
20 min+ rip

Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4
PER I PICI farina di grano duro 200 g **- farina 00** 300 g **- macinato di carni miste** 400 g **- salsiccia** 100 g **- cipolla** 1 **- carote** 2 **- sedano** 1 costa **- aglio** 1 spicchio **- polpa di pomodoro** 600 g **- vino rosso** 200 ml **- rosmarino** 3 rametti **- pecorino - olio extravergine - sale - pepe**

1. Per i pici disponi le farine e versa nel centro 250 ml di acqua tiepida. Impasta fino a ottenere un composto morbido. Copri e fai riposare. Forma dei filoncini e falli rotolare sulla spianatoia, stirandoli leggermente per ottenere lunghi spaghetti grossolani.

2. Per il ragù trita le verdure con aglio e rosmarino e fai appassire il trito in un tegame per 5 minuti con 4 cucchiai d'olio e acqua calda, mescolando. Unisci il macinato, la salsiccia sbriciolata e fai rosolare bene.

3. Sfuma con il vino, versa la polpa di pomodoro e cuoci a fuoco basso 30 minuti. Regola sale e pepe. Cuoci i pici per 4 minuti, scolali e condiscili con il ragù. Completa con un filo d'olio, pecorino grattugiato e servi.

⑤ Ravioli al brasato

Preparazione
15 min+rip

Cottura
90 minuti

INGREDIENTI PER 6
ravioli freschi 30 circa
PER IL BRASATO manzo 1,2 kg **- vino rosso** 1 l **- carote** 2 **- cipolle** 2 **- sedano** 1 gambo **- burro** 10 g **- olio evo - alloro** 2 foglie **- chiodi di garofano** 2 **- Grana Padano Dop grattugiato** 100 g **- uova** 1
PER LA SALSA salsa di pomodoro a pezzettoni 400 g **- aglio** 1 spicchio **- Grana Padano Dop** 100 g **- olio evo - sale - pepe**

1. Fai marinare la carne con carote, sedano, cipolle, vino rosso e lascia in frigorifero 12 ore. In un tegame, sciogli il burro nell'olio e rosola la carne. Unisci il vino della marinatura, chiodi di garofano e alloro. Cuoci un'ora, sala, pepa e cuoci ancora 30 minuti. Passa il sugo con il mixer. Affetta la carne, tritala e amalgama con l'uovo, un cucchiaio di salsa, il formaggio grattugiato.

2. Prepara l'impasto all'uovo, stendi la sfoglia e ricava tante strisce larghe circa 10 cm. Distribuisci il ripieno su metà delle strisce e ripiega la pasta sul ripieno, chiudi e taglia i ravioli con la rotella. Cuocili in acqua bollente per 3 minuti da quando affiorano. Versa la salsa di pomodoro in un tegame con olio e aglio, cuoci in acqua bollente per 5 minuti e sala. Scola i ravioli e condiscili con la salsa di pomodoro e il Grana Padano grattugiato.

6 Lasagne con carciofi e formaggi


Preparazione
20 minuti


Cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta all'uovo per lasagne 250 g **- carciofi** 4 **- ricotta** 200 g **- fontina** 150 g **Grana Padano Dop** 100 g **- besciamella** 500 ml **- aglio** 1 spicchio **- succo di limone - olio extravergine - sale - pepe**

1. Pulisci i carciofi, elimina le foglie esterne più dure e tagliali a fettine sottili. Immergili in acqua e limone per evitare che anneriscano.

2. In una padella con un giro d'olio lascia colorire l'aglio, aggiungi i carciofi, sale, pepe e cuoci per circa 10 minuti. Mescola la ricotta con metà del formaggio Grana Padano grattugiato. Regola sale e pepe.

3. Prepara l'impasto all'uovo stendi la sfoglia, tagliala in rettangoli e scottali in acqua bollente. Distribuisci 1 cucchiaio di besciamella sul fondo di una teglia e alterna strati di pasta, besciamella, carciofi, ricotta e fontina. Prosegui fino a terminare gli ingredienti, avendo cura di finire con la besciamella e il Grana Padano grattugiato. Cuoci le lasagne in forno caldo a 180° per circa 30 minuti, accendendo il grill negli ultimi minuti. Lascia riposare le lasagne per 10 minuti prima di servirle.



IL CONSIGLIO

Per esaltare il sapore del piatto prepara una salsa vellutata con un carciofo già cotto. Frullalo con 2-3 cucchiai di besciamella fino a ottenere una crema liscia e poi aggiungila agli strati della lasagna.



⑦ Tagliatelle al tartufo

Preparazione 10 minuti Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4
tagliatelle 400 g - **burro** 80 g - **Grana Padano Dop grattugiato - tartufo nero - sale - pepe**

1. Prepara l'impasto all'uovo stendi la sfoglia, arrotolala, tagliala in senso orizzontale e srotola le tagliatelle. Falle asciugare. Porta a ebollizione una pentola d'acqua salata, versa la pasta e cuoci per circa 3 minuti.

2. Per il condimento lascia sciogliere il burro a fiamma dolce in un padella capace, avendo cura di non bruciarlo. Quando le tagliatelle sono cotte al dente scolale conservando un mestolo della loro acqua di cottura.

3. Versa la pasta nella padella col burro fuso, mescola, ed emulsiona con l'acqua di cottura tenuta da parte. Incorpora il Grana Padano Dop grattugiato e mescola ancora per ottenere un composto cremoso, regola sale e pepe. Grattugia il tartufo fresco direttamente sulle tagliatelle e mescola delicatamente. Se ti piace, aggiungi altro formaggio grattugiato e pepe nero.

IL TOCCO IN PIÙ

Per regalare alle tagliatelle una certa croccantezza prova a completarle con noci o pinoli tostati e sbriciolati.





⑧ Lasagne vegetariane

Preparazione 20 minuti Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 6
pasta fresca per lasagne 500 g - **carote** 2 medie - **zucchine** 2 medie - **melanzane** 2 medie - **zucca** mezza - **burro** 30 g - **Grana Padano Dop** 150 g - **basilico - olio extravergine - sale**
PER LA BESCIAMELLA latte 1 l - **farina 00** 50 g - **burro** 50 g - **noce moscata - sale**

1. Taglia a cubetti le carote, le zucchine, le melanzane e la zucca. In una padella antiaderente fai saltare le verdure con poco olio, sale e basilico. Quando sono cotte, ma ancora croccanti, toglile dal fuoco e lasciale raffreddare.

2. Per la besciamella porta il latte a ebollizione. In una casseruola a parte, sciogli il burro a fuoco dolce. Spegni e versa la farina setacciata a pioggia mescolando. Rimetti sul fuoco, versa il latte e cuoci per 10 minuti. Regola di sale e noce moscata.

3. Cuoci la pasta fresca in abbondante acqua salata con un filo d'olio per 4 minuti circa. Una volta cotta, stendila ad asciugare su un canovaccio. Ungi uno stampo o una pirofila e versa sul fondo un cucchiaio di besciamella, quindi un foglio di pasta, versa un altro cucchiaio di besciamella, copri con le verdure e il Grana Padano grattugiato. Procedi fino a terminare gli ingredienti. Distribuisci qualche fiocchetto di burro burro e cuoci in forno a 180° per 20 minuti circa, accendi il grill negli ultimi minuti per gratinare.

LA TRADIZIONE SORPRENDE





Queste specialità della nostra tradizione gastronomica sono realizzate secondo l'antica ricetta, eppure sono anche al passo con i tempi. Lo sapevi? Zampone e Cotechino Modena IGP sono infatti ricchi di proteine nobili e contengono per ogni 100 grammi circa 250 calorie.
Hanno meno grassi e sodio rispetto al passato, ma con il gusto pieno e ricco di una volta. Oltre al sempre valido abbinamento con le lenticchie, Zampone e Cotechino Modena possono essere proposti anche in versioni più innovative. Per esempio su fettine di mela scottate al forno, oppure a dadini nei vol au vent. La qualità è garantita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Scopri tutte le ricette su modenaigp.it e sul nostro profilo Instagram. Cerca Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

RINNOVA I PIATTI DELLE FESTE CON L'ALTA QUALITÀ DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO MODENA IGP





ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

CERCA I DUE MARCHI

IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:
- Il rispetto dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine.
- L'utilizzo di carni di alta qualità.
- Il costante controllo della produzione, che deve avvenire nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel Disciplinare.
- La presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

www.delimeat.eu



CAMPAGNA FINANZIATA CON L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ





9 Tortellini alla faraona

Preparazione
40 min+rip

Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER 6

PER LA PASTA farina 400 g **- uova** 2 intere + 5 tuorli **- sale**
PER IL RIPIENO E IL CONDIMENTO faraona 1 a pezzi **- pancetta** 150 g **- Grana Padano Dop** 30 g **- uovo** 1 **- funghi secchi** 30 g **- carote** 2 **- sedano** 2 gambi **- scalogni** 4 **- vino bianco** 200 ml **- olio extravergine - sale - pepe - salvia**

1. Prepara l'impasto all'uovo, avvolgilo nella pellicola e lascia riposare almeno 30 minuti. Lascia ammorbidire i funghi in acqua tiepida, strizzali e tagliali a fette. Pulisci carote, sedano e scalogni e tritali.

2. Rosola la faraona con un filo d'olio per 10 minuti. Toglila dal tegame, aggiungi le verdure, i funghi, la pancetta tritata e fai appassire. Poi rimetti la faraona nel tegame, regola sale, pepe e bagna con il vino. Copri con il coperchio e lascia cuocere per 1 ora. Per il ripieno, disossa la faraona tenendo da parte il fondo di cottura, tritala nel mixer con 1 cucchiaio del fondo di cottura, il Grana Padano grattugiato e l'uovo.

3. Stendi l'impasto all'uovo in una sfoglia sottile e ricava tanti quadrati di 4-5 cm. Metti su ognuno una pallina di ripieno e piega a triangolo chiudendo bene i bordi (se serve passali con un dito bagnato). Chiudi i tortellini ad anello. Cuocili in acqua bollente salata, scolali al dente e saltali nella padella con il fondo di cottura rimasto e foglie di salvia.



10 Lasagne classiche

Preparazione
30 min+rip

Cottura
180 minuti

INGREDIENTI PER 4

lasagne fresche all'uovo 300 g **- besciamella** 300 g **- polpa di manzo tritata** 350 g **- pancetta** 40 g **- carota** 1 **- sedano** 1 gambo **- cipolla** 1 **- vino rosso** 1 bicchiere **- concentrato di pomodoro** 1 cucchiaio **- Grana Padano Dop** 2 cucchiai **- burro** 40 g **- olio extravergine - sale - pepe**

1. Pulisci la carota, il sedano e la cipolla e tritali con la pancetta. Falli appassire in una casseruola con 2 cucchiai d'olio e 30 g di burro. Aggiungi la carne, lasciala rosolare e poi bagna con il vino e sfuma.

2. Diluisci il concentrato di pomodoro in 200 ml d'acqua calda, uniscilo al ragù e pepa. Copri e cuoci a fuoco dolce per 2 ore e 30 minuti. Scotta le lasagne in acqua bollente salata, poche alla volta.

3. Prepara l'impasto all'uovo stendi la sfoglia, tagliala in rettangoli e scottali in acqua bollente. Ungi col burro rimasto il fondo di pirofila e componi le lasagne alternando pasta, ragù e besciamella fino a terminare gli ingredienti, avendo cura di finire con il ragù. Spolverizza con il Grana Padano grattugiato e cuoci nel forno caldo a 180° per 30 minuti, accendendo il grill verso la fine. Lascia riposare prima di servire.



IL TOCCO IN PIÙ

La ricetta tradizionale bolognese prevede di aggiungere 1 bicchiere di latte al ragù dopo aver sfumato il vino rosso.

INFO

I Territori del Vino: Caldaro

Caldaro sulla Strada del Vino

La posizione geografica dell'Alto Adige permette di avere, nello stesso territorio, sia nevi perenni che paesaggi dal carattere mediterraneo. Grazie ai pendii che si estendono ai piedi di massicci montuosi alti oltre 3.000 metri a Nord e alle dolci colline soleggiate a Sud, questa regione rappresenta una delle zone vinicole più varie, con uve che provengono dalle "vette" enologiche delle Dolomiti. La composizione eterogenea dei terreni e le altitudini dei vigneti, che variano tra i 200 e i 1.000 m s.l.m., rendono il territorio unico. I vigneti terrazzati della cantina Erste+Neue circondano il Lago di Caldaro, avvolgendolo in un abbraccio paesaggistico di rara bellezza.



Il porfido quarzifero, una roccia vulcanica di antica formazione, è la base geologica predominante nel sottosuolo dell'Oltradige. Su questi strati si sono depositati, nel corso dei millenni, ciottoli fluviali dell'Adige, materiali morenici, sedimenti di bacini lacustri della tarda era glaciale e altre formazioni postglaciali. Le notevoli differenze termiche tra il giorno e la notte, insieme a una temperatura media di 18 gradi durante la maturazione delle uve e a precipitazioni adeguate, conferiscono ai vini Erste+Neue prodotti in quest'area un bouquet intensamente fruttato e una freschezza tipicamente "alpina", che li rendono dei veri vini di montagna.



L'armonia tra suolo e clima è l'essenza dei migliori vigneti, generando vini unici. La potenzialità insita nei grappoli viene esaltata grazie al lavoro accurato dei viticoltori della cantina Erste+-Neue, sia nei vigneti che in cantina.
I vini Erste+Neue riflettono la forza del territorio, esprimendo un equilibrio perfetto tra aromi e struttura.

menu
SAPORI DELLA TRADIZIONE

Natale NAPOLETANO

Il meglio della tradizione partenopea in tre ricette, per comporre un menu ricco e gustoso. Da provare!

ricette di Michela Sassi

Insalata di rinforzo


Preparazione
30 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4

cavolfiore 1 - peperoni sott'aceto 150 g - carote 2 - olive nere e verdi 200 g - capperi sotto sale 1 cucchiaio - acciughe sott'olio 6 filetti - aceto bianco - olio extravergine - sale - pepe

1. Pulisci il cavolfiore, ricava le cimette, trasferiscile in una pentola con acqua bollente salata e cuocile per5 minuti. Scolale e fai raffreddare.

2. Pela le carote e tagliale a rondelle sottili. Unisci in una ciotola capiente le cimette di cavolfiore, le carote, i peperoni sott'aceto ridotti a listarelle, le olive nere e verdi, i capperi sciacquati e i filetti d'acciuga.

3. Condisci l'insalata con olio, aceto, sale e pepe. Mescola con cura e fai riposare in frigorifero almeno un'ora, in modo che i sapori si amalgamino. Prima di servire, mescola nuovamente e aggiungi eventualmente altro olio o aceto, secondo il tuo gusto.



IL CONSIGLIO

Prepara l'insalata di rinforzo in anticipo. Dopo almeno un giorno in frigorifero sarà più buona: i sapori saranno ben amalgamati e l'aceto avrà avuto il tempo di insaporire gli ingredienti.



Cannelloni al ragù

Preparazione
40 minuti

Cottura
150 minuti

INGREDIENTI PER 6

cannelloni 18 pezzi **- macinato di carni miste** 500 g **- ricotta** 300 g **- Grana Padano Dop** 100 g **- mozzarella** 200 g **- cipolla** 1 **- carota** 1 **- sedano** 1 costa **passata di pomodoro** 700 ml **- vino rosso** 100 ml **- uovo** 1 **- olio extravergine - noce moscata- basilico- sale** - **pepe**

1. Per il ragù in un tegame con un abbondante giro d'olio fai appassire cipolla, carota e sedano tritati. Unisci la carne macinata, sfuma con il vino rosso e versa la passata di pomodoro. Cuoci a fiamma dolce per 2 ore: il ragù deve "pipiare", sobbollire dolcemente.

2. In una ciotola capiente unisci la ricotta, l'uovo, il Grana Padano, sale, pepe, noce moscata, quindi mescola per amalgamare.

3. Quando il ragù è pronto mettine da parte un paio di cucchiai per completare. Aggiungi il resto al ripieno e farcisci i cannelloni. Adagiali in una teglia. Coprili con la mozzarella tagliati a cubetti e il ragù tenuto da parte. Inforna a 180°C per 25 minuti. Lascia riposare pochi minuti, decora con il basilico e servi.



Baccalà al pomodoro

Preparazione
10 minuti

Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4

baccalà dissalato 800 g **- pomodori pelati** 400 g **- olive nere di Gaeta** 80 g **- capperi sotto sale** 30 g **- aglio** 2 spicchi **- olio extravergine** 50 ml **- prezzemolo - origano - peperoncino - sale**

1. Scalda l'olio in una padella e fai colorire gli spicchi d'aglio insieme al peperoncino. Aggiungi i pomodori pelati, schiacciali leggermente con una forchetta e lascia cuocere il sugo a fuoco medio per circa 10 minuti.

2. Unisci le olive, i capperi dissalati e una spolverata di origano. Mescola bene, aggiungi i tranci di baccalà, copri e lascia cuocere per circa 20 minuti avendo cura di girare il pesce a metà cottura.

3. Se il sugo si addensa troppo, puoi aggiungere poca acqua calda. Quando il baccalà è cotto, insaporisci con il prezzemolo tritato e servi il baccalà subito ben caldo.

IL CULATELLO, salume pregiato dal profumo intenso

Ha un sapore più delicato del prosciutto crudo ed è ricavato dalla parte più tenera e preziosa della coscia del suino, ovvero il gluteo. Viene quindi eliminata la cotenna, il grasso, le ossa e il cosiddetto fiocchetto. Si tratta di un prodotto DOP, patrimonio e ricchezza della Bassa Parmense, nelle zone intorno a Zibello.



SAINT-HONORÉ SALATA AI SALUMI

 Preparazione 20 min+rip

 Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 8

bignè pronti 10 - **pasta sfoglia pronta** 2 rotoli - **Grana Padano Dop grattugiato** 200 g - **robiola** 200 g - **porcini sott'olio** 80 g - **crema al tartufo pronta** - **panna fresca** 200 ml - **prosciutto crudo** 150 g - **culatello** 150 g - **paprika dolce** - **granella di pistacchi** 50 g - **sale** - **pepe**

1. Frulla la robiola con 1 cucchiaino di crema al tartufo e i porcini tritati. Stendi i dischi di sfoglia sulla placca con sotto la carta forno in dotazione e forali con una forchetta. Inforna a 180° per 20 minuti e lasciali raffreddare.

2. Scalda la panna con 150 g di Grana Padano, sale e pepe, e cuoci per 2-3 minuti. Lascia raffreddare, spalmane 1/3 su un disco di sfoglia, spolverizza con metà dei pistacchi e copri con 100 g di fettine di prosciutto e 100 g di culatello.

3. Spalma sopra i salumi un altro terzo di crema di formaggio, copri con il disco di sfoglia rimasto e guarnisci con la crema e la granella di pistacchi avanzate. Farcisci i bignè con la crema di robiola ai porcini aiutandoti con la tasca da pasticciere, spolverizzali con la paprika e disponili sulla torta, alternandoli alle fettine arrotolate dei salumi rimasti. Guarnisci con il Grana Padano rimasto a scagliette.



Che emozione quando mi ha detto: *"Ma davvero li hai fatti per me?"*

REGALA UNA STORIA DI CIOCCOLATO

Quanti ricordi dolci e divertenti sono legati al cioccolato, soprattutto nel periodo di Natale, quando anche nel terzo millennio sentiamo il piacere di creare e condividere momenti speciali. In queste storie di famiglia dal 1913 c'è il Cioccolato fondente Emilia Zàini, dolce alleato di chi ama il cibo anche per la sua capacità di creare delle storie. **"Storie di cioccolato"** è proprio il ricettario Zàini nato due anni fa da autentici racconti di blogger, oggi anche con i creator di GialloZafferano. Lasciati ispirare, esplora la sezione Ricette di **zainispa.com**







Biscotti di Natale

Ingredienti
• 300 g. farina 00 • 150 g. burro • 100 g. zucchero • 3 tuorli d'uovo • Una punta di cucchiaino di scorza di limone grattugiata
Per la decorazione • 100 g. Cioccolato fondente Emilia • 2 cucchiai di gocce di cioccolato bianco Emilia

Passare al mixer la farina setacciata insieme al burro freddo di frigo, fino a ottenere un composto simile a delle briciole. Unire quindi lo zucchero, i tuorli e la scorza di limone e passare nuovamente al mixer, senza lavorare troppo l'impasto. Togliere l'impasto dal mixer, farne una palla con la punta delle dita, avvolgerlo nella pellicola per alimenti e riporre in frigo per circa mezz'ora.

Stendere l'impasto con un matterello su di un piano di lavoro leggermente infarinato, senza lavorarlo troppo. Lo spessore della sfoglia dovrà essere di circa mezzo centimetro. Con un taglia biscotti leggermente infarinato ricavare le forme desiderate, quindi riportarle su di una teglia foderata di carta da forno, con l'ausilio di una spatola. Infornare a 180° per circa 10 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare.

In una bastardella sciogliere il cioccolato a bagnomaria, quindi immergervi i biscotti secondo la decorazione desiderata. In alternativa usare un sac à poche con il beccuccio stretto. Disporre su di un foglio di carta da forno e ultimare con le gocce di cioccolato. Lasciar raffreddare in frigo per mezz'ora circa. I biscotti sono pronti da impacchettare e regalare.





Diletta Secco

Food Creator GialloZafferano,
Diletta Secco è una delle food creator più note del web; raffinata storyteller dal tone of voice dolce e pacato. I suoi contenuti presentano ricette genuine, sane e ricche di gusto e sono la dimostrazione del suo amore verso le materie prime, l'alimentazione vegetale e l'attenzione nell'evitare sprechi. Questa sua filosofia di vita ricopre il suo mondo a 360°, portandola a dispensare sui social consigli rispetto a come seguire uno stile di vita sano.

FRITTELLINE PAKORA



Preparazione
20 minuti

Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

cipolla 1 bianca o dorata **- patata** 1 **- carote** 2 **- prezzemolo** 1 ciuffo **- farina di ceci** 30 g **- farina di riso** 1 cucchiaio **- olio per friggere - spezie a piacere: curry, paprika, curcuma, tandori**

1. Pulisci e taglia a bastoncini sottili la cipolla, la patata e la carota e versale in una ciotola. Aggiungi le spezie, la farina di ceci, quella di riso, il prezzemolo tritato e mescola con cura.

2. Lavora il composto di verdure e spezie con le mani, dividilo in palline grandi come una noce e schiacciale delicatamente per formare una sorta di frittelline.

3. Tuffa le frittelline in olio caldo e friggile fino a quando saranno dorate. Falle scolare su carta assorbente. Salale leggermente e servile con la tua salsa preferita!



IL CONSIGLIO

Il pakora è uno snack tradizionale indiano, apprezzato come street food. Spesso servito con il chutney, una salsa preparata con frutta, verdure, spezie e zucchero cotti nell'aceto. Diffusa anche in Italia, la puoi comprare già pronta nei negozi etnici e in alcuni supermercati.

Da salmoni allevati in mare aperto, l'eccellenza Re Salmone di La Nef

Il Re delle feste

Tra le preparazioni di Natale & dintorni, il salmone affumicato ha un ruolo da protagonista. Antipasti sfiziosi, primi piatti e secondi della vigilia meritano il sapore autentico di Re Salmone di La Nef. L'azienda di Ancona da 35 anni si distingue per la ricerca dell'eccellenza, che parte proprio dalla qualità del salmone. Anche al supermercato è la scelta consapevole in termini di qualità, sostenibilità e benessere. Da provare anche il Selvaggio Sockeye Re Salmone, pescato nelle gelide e profonde acque dell'Oceano Pacifico, salato a mano e affumicato su fuoco di faggio.

- MAI CONGELATO, LAVORATO SEMPRE DA FRESCO
- SENZA COLORANTI E ADDITIVI
- AFFUMICATURA LEGGERA SU LEGNO DI FAGGIO PER UN AROMA DELICATO E RAFFINATO
- BASSO CONTENUTO DI SALE E SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
- SENZA ANTIBIOTICI E RIGIDAMENTE CONTROLLATO.



SPAZIO PER NUOTARE IN MARE

Negli allevamenti Re Salmone i pesci sono liberi di nuotare nel loro habitat naturale e crescono secondo pratiche sostenibili, con il monitoraggio della qualità delle acque e delle risorse utilizzate. Fondamentale la ridotta densità di pesci in acqua, con un equilibrio di almeno 97,5% acqua e 2,5% pesci per il salmone norvegese. Naturalmente ricco di proteine, Omega-3, vitamine A, D e B12.

FARAONA

Ha un gusto particolare: più intenso, del pollo ma meno del fagiano. Cotta arrosto, brasata e in umido è ideale per il pranzo di Natale

A cura di M. Bergamaschi foto di Michele Tabozzi

Antica e moderna

La gallina faraona è molto apprezzata in cucina: gustosa e nutriente, ha un sapore particolare che si colloca a metà tra quello del pollo e quello del fagiano. La carne è magra e compatta, con pelle sottile e croccante. La faraona si può cucinare in molti modi, sia intera sia tagliata a pezzi: è assolutamente squisita arrostita o brasata, abbinata a sapori forti come vini, spezie, frutta secca e salse agrodolci. Carne versatile e gustosa, è ideale per preparazioni raffinate o tradizionali, con un tocco di originalità che la rende perfetta per occasioni speciali oppure pranzi festivi eleganti, con invitati da stupire.

IL TAGLIO





FARAONA ALL'UVA


Preparazione
30 minuti


Cottura
65 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **faraona** 1 pulita, con il suo fegatino - **uva bianca** 200 g - **cipollotto** 1 - **pancetta** 8 fettine - **mollica** la quantità di un panino - **Grana Padano Dop** 20 g - **brodo** - **sherry secco** 50 ml - **aceto bianco** 2 cucchiai - **burro** 50 g - **timo** - **noce moscata** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1 Fai il ripieno

Rosola in una padella il cipollotto tritato con 1 cucchiaio d'olio e 20 g di burro. Unisci il fegatino tritato e cuoci per 1-2 minuti a fuoco basso. Aggiungi la mollica sbriciolata, un cucchiaino di foglie di timo, il Grana Padano grattugiato e condisci con sale, pepe e noce moscata grattugiata, a piacere.



2 Farcisci l'interno

Lava e asciuga la faraona, sala e pepa dentro e fuori, poi inserisci il ripieno a cucchiaiate, senza riempire troppo. Avvicina i lembi dell'apertura e fissali con stecchini di legno oppure cucili con ago e refe da cucina.



3 Fascia il petto

Appoggia sul petto della faraona le fettine di pancetta, sovrapponendole leggermente. Fissa con lo spago le cosce, poi passalo tutt'intorno in modo da sigillare bene le giunture e impedire che si aprano in cottura. Rosolala in padella in modo uniforme, girandola con delicatezza.



4 Metti in forno

Sistema la faraona in una teglia su misura unta d'olio sala, spolverizza con le fogliolne di timo, condisci con un filo d'olio, irrora con 4 cucchiai di brodo e lo sherry. Cuoci in forno caldo a 190° per circa 1 ora. Se vedi che la pelle o la pancetta tendono a scurirsi troppo, copri la teglia con un foglio d'alluminio.



5 Sforna e fai riposare

Sforna la teglia, coprila con un foglio d'alluminio e fai riposare per 10 minuti. Intanto, schiaccia metà degli acini con lo schiacciapatate e versa il succo in una ciotola, poi sbuccia gli altri.



6 Prepara la salsa

Versa il fondo di cottura in una casseruola, unisci il succo d'uva e l'aceto e fai ridurre la salsa a fuoco medio per circa 8 minuti. Filtrala, rimettila sul fuoco, aggiungi il burro rimasto, gli acini sbucciati e prosegui la cottura ancora per un paio di minuti. Taglia la faraona a pezzi e il ripieno a fettine e servili irrorando con la salsina all'uva ben calda.



COMPRA BRIMI,
VINCI SÜDTIROL!

VINCI UNA VACANZA PER 5 ANNI O UNO DEI 26 WEEKEND PER 2 PERSONE

NELL'AREA VACANZE RIO PUSTERIA IN ALTO ADIGE!

Tutte le info su **www.vinciconbrimi.it**



Gitschberg Jochtal
Rio Pusteria

SANO e leggero

piatti gustosi che assicurano il benessere a tavola

Involtini di sogliola con capesante e arance

 Preparazione 30 minuti

 Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4

- arance 4 **- burro** 20 g **- capesante** 12 **- porro** 1 **- sogliole** 4 **- zucchero** 1 cucchiaino **- sale - pepe**

1. Incidi con un coltellino a lama affilata la pelle di 4 sogliole alla base della coda praticando un taglietto orizzontale su entrambi i lati e sfilettale. Arrotola i filetti su se stessi e fissali con uno stecchino di legno. Apri le valve di 12 capesante, introducendo la lama sottile di un coltellino e forzandole leggermente. Ricava i molluschi, puliscili sotto acqua fredda corrente eliminando la tasca che contiene la sabbia e le parti filamentose.

2. Pela al vivo 4 arance arrivando alla polpa ed eliminando l'eventuale pellicina bianca rimasta. Affetta le arance raccogliendo il succo in una ciotola. Taglia a rondelle sottili la parte bianca di 1 porro e cuocila a fiamma bassa per 10 minuti con il burro. Unisci i rotolini di sogliola e prosegui la cottura per 3 minuti. Girali, aggiungi le capesante, sala e pepa e, dopo circa 2 minuti, versa il succo delle arance nella padella con 1 cucchiaino di zucchero.

3. Prosegui la cottura per 5 minuti, unisci alle sogliole le fettine di arancia, cuoci ancora per 1 minuto e spegni. Completa con la parte verde chiara del porro tagliata a filetti. Servi gli involtini finché sono ben caldi.



Aurora Cortopassi

Ambassador GialloZafferano

Creator di ricette vegetariane con i suoi contenuti offre una finestra su una concezione della cucina genuina, fresca, semplice, che mette al primo posto ingredienti di stagione.



10 ricette CON GLI AGRUMI

Hanno un inconfondibile profumo. E conferiscono un tocco strepitoso anche alle ricette più semplici

a cura di Marilena Bergamaschi

1 Linguine al pesto di aneto con agrumi

 Preparazione 15 minuti

 Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4

linguine 320 g - **arancia** 1 - **limone** 1 - **lime** 1
PER IL PESTO DI AGRUMI E ANETO succo di limone 10 g - **succo d'arancia** 15 g - **succo di lime** 10 g - **Grana Padano Dop grattuggiato** 50 g - **olio extravergine** 80 g - **nocciole** 60 g - **aneto** 40 g - **capperi sotto aceto** 1 cucchiaio - **sale** - **pepe**
PER LA PANURE mollica 50 g - **capperi sotto aceto** 1 cucchiaio - **aneto** 5 g - **nocciole** 40 g - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Per il pesto lava l'aneto e raccoglilo nel boccale del mixer. Aggiungi le nocciole, i capperi, il succo di lime, di arancia e di limone, il Grana Padano grattugiato, il sale e il pepe. Inizia a frullare versando l'olio a filo e continua fino a ottenere un pesto liscio e cremoso.

2. Per la panure taglia a cubetti la mollica e versala nel mixer con gli altri ingredienti: nocciole, aneto, capperi, sale, olio e pepe. Frulla fino a ottenere delle briciole grossolane. Trasferiscile in padella e tostale finché risultano fragranti.

3. Butta la pasta in acqua bollente salata, cuocila al dente e scolala direttamente in un tegame o in una ciotola in cui avrai messo il pesto. Regola la consistenza con l'acqua di cottura e amalgama bene il tutto. Impiatta con tanta panure, gli spicchi di agrumi, una grattata abbondante di scorza e ciuffetti di aneto. Bon appétit!

2 Ceviche di pesce al lime

Preparazione 35 min+rip — Cottura No

INGREDIENTI PER 6
gamberi 400 g **- filetti di orata** 400 g **- trancio di tonno** 400 g **- cipolla** 1 **- peperoncino fresco** 1 **- pomodori ramati** 3 **-aneto - olio extravergine**
PER LA MARINATURA limoni 2 **- lime** 2**- sale - pepe bianco**

1. Per la marinatura spremi gli agrumi versa il succo in una ciotola, regola sale, pepe e tieni da parte. Stacca la testa dei gamberi, elimina il carapace e il filetto sul dorso. Tagliali a metà. per il lungo. Taglia e affetta la cipolla.

2. Adagia tutto in una pirofila capiente in un solo strato e versa la marinatura di agrumi, copri con la cipolla e la dadolata di pomodori e insaporisci con il peperoncino a filetti.

3. Sigilla la ceviche con la pellicola e lasciala marinare nel frigorifero per almeno 8 ore. Trascorso il tempo distribuisci la ceviche in sei ciotole monoporzione, irrora con un filo d'olio e completa con qualche rametto di aneto.





3 Ghirlanda d'insalata con caprino e noci

Preparazione 10 minuti — Cottura no

INGREDIENTI PER 4
misticanza 100 g **- barbabietola cotta** 150 g **- arance bionde** 2 **- caprino fresco** 150 g **- gherigli di noci** 90 g **- aceto di mele - olio extravergine - sale - pepe**

1. Sbuccia le arance, elimina le calotte, mantieni il frutto in posizione verticale e taglia la scorza in profondità con un coltello, fino ad arrivare alla polpa viva. Tagliale in senso orizzontale a fette spesse 1 cm. Spella le barbabietole e tagliale a fette.

2. Disponi la misticanza nei piatti formando una corona intorno al bordo. Aggiungi le fette d'arancia più grandi alternandole a quelle di barbabietola. Spremi le fette rimaste ricavando il succo. Versalo in un vasetto con il tappo a vite, unisci 3 cucchiai d'olio, sale e pepe, chiudi e scuoti con energia, poi irrora le verdure con la salsina ottenuta.

3. Sbriciola il caprino e distribuiscilo sulle ghirlande, aggiungi 60 g di gherigli di noci interi e il resto tritato grossolanamente.

④ Polpa di granchio con pompelmo rosa


Preparazione
20 minuti


Cottura
No

INGREDIENTI PER 4

polpa di granchio 300 g, fresca o in barattolo - **pompelmi rosa** 2 - **lime** 2 - **cipolla rossa** 1 fettina - **brandy** 1 cucchiaio - **erba cipollina** 1 ciuffo - **olio extravergine** - **sale** - **pepe bianco**
PER LA MAIONESE LIGHT uovo 1 - **olio di semi di mais** 90 ml - **senape** 1 cucchiaino - **limone** mezzo, il succo - **sale** - **pepe**

1. Trita grossolanamente la polpa di granchio. Irrorala con il succo dei lime, sala, pepa e unisci la cipolla tritata molto finemente. Copri con pellicola e fai marinare in frigorifero per 3-4 ore. Pela i pompelmi al vivo e tagliali in senso orizzontale a fette spesse e adagiale nel piatto da portata.

2. Per la maionese light apri l'uovo a temperatura ambiente nel bicchiere del mixer e versa l'olio di semi tutto in una volta, poi il succo di mezzo limone, la senape, sale e pepe. Aziona il mixer prima delicatamente poi alla massima velocità fino a ottenere una crema.

3. Sgocciola il granchio dalla marinata e distribuiscilo sulle fette di pompelmo. Mescola alla maionese light il brandy e condisci il granchio con la salsa. Guarnisci con l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici. Lascia il granchio in frigorifero fino al momento di servirlo.



IL CONSIGLIO

Se usi la polpa di granchio in barattolo, sgocciolala bene, sala solo se necessario, poi procedi come indicato nella ricetta.



5 Risotto al pompelmo rosa

Preparazione
10 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4

riso Arborio 320 g **- pompelmo rosa** 1 **- cipolla** 1 piccola **- brodo vegetale** 1 l **- vino bianco** 50 ml **- burro** 40 g **- timo - Grana Padano Dop - olio extravergine - sale - pepe bianco**

1. Pela il pompelmo e spremi il succo. In una casseruola con un giro d'olio e 20 g di burro, lascia appassire la cipolla tritata. Aggiungi il riso e fallo tostare per 2 minuti. Sfuma con il vino bianco, lascia evaporare. Inizia a unire il brodo caldo un mestolo alla volta, mescolando spesso.

2. Dopo circa 10 minuti, aggiungi il succo di pompelmo filtrato mescolando per farlo assorbire. Prosegui la cottura, aggiungendo altro brodo quando il riso è asciutto, per altri 7-8 minuti, fino a quando il risotto è cotto ben al dente.

3. Togli dal fuoco, manteca con il burro rimasto e il Grana Padano grattugiato. Regola sale e pepe. Servi il risotto ben caldo, completando con qualche spicchio di pompelmo e rametti di timo.



6 Tagliolini lime e carciofi

Preparazione
30 minuti

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

tagliolini all'uovo freschi 360 g - **carciofi** 4 **- arancia** 1 **- lime** 1 **- vino bianco** 100 ml **- aglio** 1 spicchio **- panna fresca** 150 ml **- pecorino di fossa** 60 g **- olio extravergine - sale - menta**

1. Taglia i carciofi a metà, elimina la barba e tagliali a striscioline sottili. Grattugia la scorza dell'arancia, del lime e spremi il succo dei due frutti. In una padella scalda 4 cucchiai d'olio evo con 1 spicchio d'aglio, aggiungi i carciofi a striscioline e falli saltare a fuoco vivo per circa 5 minuti.

2. Sfuma col vino bianco e 100 ml di succo d'arancia e lime, aggiungi la panna fresca e togli dal fuoco. Cuoci i tagliolini in abbondante acqua salata e scolali al dente. Trasferiscili nella padella con i carciofi e falli saltare per un minuto.

3. Insaporisci con il pecorino di fossa e, se serve, aggiungi un mestolino d'acqua di cottura dei tagliolini. Decora con le scorze di agrumi grattugiate, spicchi di lime, cimette di menta e servi.





7 Bucatini cacio, pepe, lime e capesante

Preparazione 20 min+rip
Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 6

bucatini 460 g - **capesante** 18 - **aglio** 2 spicchi - **pecorino romano** 100 g - **lime** 1, la scorza - **olio extravergine** - **timo** - **sale** - **pepe nero**

1. Sguscia le capesante separa il corallo arancione e lascialo intero. Taglia il mollusco bianco a quadretti e trasferiscilo in una pirofila con timo, sale, pepe e olio. Lascia marinare per 20 minuti circa.

2. Rosola le scaloppe di capesante velocemente in una padella antiaderente molto calda, poi toglile e, nella stessa padella, scotta velocemente anche il corallo. Ricava la scorza del lime, tagliala a striscioline e saltala 2 minuti in una padella antiaderente calda.

3. Cuoci i bucatini in abbondante acqua salata e scolali al dente, avendo cura di conservare l'acqua di cottura. Sciogli il pecorino grattugiato in una padella con un mestolo dell'acqua di cottura della pasta, mescolando velocemente con una frusta per ottenere una crema. Unisci le capesante, i coralli e i bucatini; se serve irrora con poca acqua di cottura. Insaporisci con abbondante pepe nero. Decora con la scorza del lime saltata in padella e servi subito.

8 Pollo al limone con bietole

Preparazione 20 min+rip
Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4

petto di pollo 500 g - **limoni** 2 - **aglio** 1 spicchio - **peperoncino** - **bietole** 300 g - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Taglia il petto di pollo a bocconcini. Trasferiscili in una ciotola e falli marinare col succo e la scorza di 1 limone, olio, aglio schiacciato, sale e pepe. Fai riposare in frigorifero almeno 30 minuti.

2. Lava le bietole e lessale in acqua salata 5 minuti. Scolale, lasciale raffreddare e strizzale per eliminare l'acqua in eccesso. Versale in una padella con un giro d'olio, il peperoncino intero, e saltale pochi minuti. Sala e irrora con poco succo del limone rimasto.

3. Scalda una padella antiaderente con un giro d'olio e fai rosolare i bocconcini di pollo a fuoco medio-alto per 6-7 minuti, girandoli di tanto in tanto, fino a quando saranno dorati e cotti. Spolverizzali con la scorza del limone rimasto e servili ben caldi accompagnati dalle bietole saltate.



9 Tortelli di pesce con salsa agli agrumi

Preparazione
40 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4

farina 00 300 g **- uova** 3 **- sale - pepe**
PER IL RIPIENO nasello 250 g **- ricotta** 100 g **- spinaci cotti** 100 g **- limone** 1**-arancia** 1
PER LA SALSA AGLI AGRUMI succo d'arancia 150 ml **- succo di limone** 50 ml - **olio extravergine - zucchero** 1 cucchiaio - **sale - pepe**

1. Per la sfoglia disponi la farina a fontana sulla spianatoia, rompi le uova al centro e sala. Impasta fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgi l'impasto in pellicola e lascia riposare per 30 minuti.

2. Per il ripieno cuoci il pesce al vapore per 10 minuti e fallo raffreddare. Frullalo con la ricotta, gli spinaci, il succo e la scorza del limone. Regola sale e pepe.

3. Per i tortelli stendi l'impasto in una sfoglia sottile e ricava i dischi con un coppapasta. Metti una pallina di ripieno al centro e chiudi a di tortello, sigillando i bordi.

4. Per la salsa versa in un pentolino il succo d'arancia e di limone, lo zucchero, l'olio, e porta a bollore. Lascia ridurre la salsa, sala e pepa. Cuoci i tortelli in acqua bollente salata per 3-4 minuti. Scolali e condiscili con la salsa. Completa con scorze di agrumi e spicchi d'arancia.



10 Semifreddo profumato al limoncello

Preparazione
30 min+rip

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4

limoni 2 scorza non trattata **- albumi** 2 **- tuorli** 3 **- zucchero semolato** 100 g **- zucchero a velo** 20 g **- panna fresca** 200 ml **- limoncello**

1. Ricava la scorza di 2 limoni con un rigalimoni, spremi i frutti e aggiungi acqua fino a ottenere 100 ml di liquido. Versalo in un pentolino, unisci le scorze e 60 g di zucchero semolato, porta a ebollizione e cuoci per 10 minuti a fiamma bassissima. Sgocciola le scorzette.

2. Monta i tuorli in una casseruola con lo zucchero rimasto (40 g), unisci lo sciroppo filtrato e 4 cucchiai di limoncello e fai addensare a bagnomaria mescolando in continuazione per circa 8-10 minuti. Togli la pentola dal fuoco e raffredda la crema, trasferendola in una ciotola con abbondanti cubetti di ghiaccio.

3. Monta a neve gli albumi con lo zucchero a velo e incorporali alla crema di limone, poco per volta, con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Monta la panna ben fredda e uniscila al composto. Trasferisci la crema in uno stampo da plumcake da 1 litro, inumidito con il limoncello e metti in freezer per almeno 6 ore. Sforma il semifreddo su un piatto e servilo con le scorzette.

menu
SANO E
LEGGERO



la cena DELLA VIGILIA

Come vuole la tradizione, la mezzanotte si attende insieme a tavola con preparazioni a base di pesce, molluschi e crostacei

a cura di Michela Sassi

Tartellette con capesante

 Preparazione 20 minuti

 Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 6

PER LE TARTELLETTE capesante sgusciate 300 g **- yogurt** 400 ml **- uova** 1 **- brandy** 5 ml **- pasta brisé** 1 rotolo **- burro - farina - sale - pepe**

PER LA CREMA DI BROCCOLI broccoli 200 g **- olio extravergine** 1 cucchiaio **- brodo vegetale - sale - pepe**

PER DECORARE broccoli 200 g **- olio extravergine** 1 cucchiaio **- aglio** 1 spicchio **- timo - sale - pepe**

1. Stendi il rotolo di pasta brisé sul piano di lavoro e taglialo in modo da ricavarne 6 quadrati. Imburra e infarina 6 stampi monoporzione d'alluminio e foderali con i quadrati di brisé, lasciando fuoriuscire un piccolo bordo.

2. Dividi il muscolo delle capesante dal corallo (la parte arancione). Tieni da parte il corallo e frulla i muscoli bianchi con lo yogurt, l'uovo e il brandy. Distribuisci il composto negli stampi sopra alla pasta. Adagia il corallo delle capesante nel centro e inforna a 165° per 15 minuti.

3. Pulisci i broccoli, ricava le cimette, sbollentale in acqua salata e scolale. Per la crema di broccoli, frulla metà delle cimette con l'olio e, se serve, unisci poco brodo vegetale. Salta le cimette rimaste in padella con olio, aglio e timo. Servi gli sformatini sulla crema di broccoli e decora coi broccoli saltati.



IL CONSIGLIO

Per pulire le capesante lasciale chiuse in acqua fredda salata per 30 minuti. Poi aprile lavorando delicatamente con un coltellino e ricava il muscolo (la parte bianca), il corallo (la parte arancione) e scarta le parti più scure.



Risotto con gamberi rossi al brandy

Preparazione 20 minuti | Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4

gamberi rossi 20 - **riso Carnaroli** 320 g - **scalogno** 1 grande - **carota** 1 - **brandy** 100 ml - **vino bianco** 150 ml - **finocchietto** 2 ciuffi - **burro** 60 g - **brodo vegetale** - **sale** - **pepe**

1. Sguscia i gamberi, incidili sul dorso ed elimina i filetti neri, sciacquali e tieni da parte. In una casseruola rosola in 20 g di burro, mezzo scalogno e la carota tritati con un ciuffo di finocchietto. Unisci gusci e teste dei gamberi e tostali a fiamma viva per 2 minuti, mescolando e schiacciandoli bene. Sfuma con il brandy e fai evaporare. Versa 1,2 litri di brodo e cuoci per 15 minuti. In un'altra casseruola con 20 g di burro rosola lo scalogno rimasto tritato.

2. Versa il riso nella casseruola e tostalo 1 minuto mescolando. Sfuma col vino e fai evaporare. Copri il riso con 2 mestoli di brodo bollente, mescola e cuoci per 16 minuti, unendo il brodo un mestolo alla volta.

3. Quando il riso è al dente, **spegni**, incorpora i gamberi e il burro rimasto, freddo e a pezzetti, mescolando con delicatezza. Regola sale e pepe, copri e lascia riposare per 1 minuto. Infine, servi il risotto decorando con un ciuffo di finocchietto fresco.



Saltimbocca di rana pescatrice e speck

Preparazione 10 minuti | Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 6

rana pescatrice 480 g **- speck** 80 g

PER I FLAN funghi porcini 500 g **- olio extravergine** 10 ml **- aglio** 1 spicchio **- mascarpone** 125 g **- uova** 2 **- Grana Padano grattugiato** 50 g

PER LO ZABAIONE uova 5 tuorli **- burro chiarificato** 40 g **- panna fresca** 20 ml **- vino liquoroso** 80 ml **- succo d'arancia** 2 cucchiai **- succo di limone** 2 cucchiai

1. Lava con cura la rana pescatrice, asciugala e affettala in modo da ricavarne dei piccoli medaglioni, poi disponi sopra ognuno una fettina di speck e ferma tutto con uno stecchino.

2. Pulisci i funghi porcini, saltali con olio e aglio quindi frullali. Trasferiscili in una ciotola con il mascarpone, il Grana Padano grattugiato, le uova e mescola. Distribuisci il composto in 6 stampi e inforna a 140° per circa 25 minuti. Versa il vino liquoroso in una casseruola e fai bollire sino a ridurlo della metà. Unisci i tuorli e mescola. Trasferisci il composto nel frullatore, unisci panna, succo d'arancia e limone, frulla e regola di sale.

3. Cuoci i saltimbocca in una padella con poco olio, avendo cura di recuperarare il sugo e unirlo poi allo zabaione. Per servire, adagia un flan nel piatto, 3 saltibocca di pesce e decora con lo zabaione.

RADICCHIO

Un sapore delicato e ben bilanciato, un gusto dolce e insieme amaro: sono le caratteristiche di questo classico della cucina invernale, raffinata e leggera

Verdura versatile

Ortaggio a foglia appartenente alla famiglia delle cicorie, il radicchio ha foglie rosso violacee o verde con venature bianche, ed è apprezzato per il suo sapore leggermente amarognolo. Diverse sono le varietà di radicchio, ma tra le più famose c'è il radicchio di Treviso con foglie lunghe e strette, colore rosso intenso e bianco, dal sapore più dolce rispetto alle altre varietà. C'è poi quello di Chioggia, tondeggiante, simile a una piccola lattuga, con foglie rosso scuro, e il radicchio di Castelfranco, con foglie color verde-giallino punteggiate di rosso. Il radicchio si può gustare crudo, per esempio in insalata, oppure cotto, spesso grigliato, saltato in padella oppure usato per preparare risotti. Questo ortaggio, apprezzato anche per numerose proprietà nutritive, è ricco di antiossidanti, vitamine e fibre.

ORTAGGIO IGP

Il radicchio di Treviso Tardivo è una varietà pregiata, una delle più nobili e rinomate. È protetto dal marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) che garantisce la qualità e la provenienza del prodotto.



PIE DI RADICCHIO, ROBIOLA E NOCI

Preparazione
20 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 6
farina 00 400 g - **burro** 200 g - **latte** - **radicchio di Treviso** 600 g - **scalogni** 2 - **uvetta** 40 g - **aceto rosso** 2 cucchiai - **robiola** 250 g - **uova** 2 - **tuorlo** 1 - **gherigli di noce** 50 g - **sale** - **pepe**



1 Prepara le basi

Metti a bagno l'uvetta in acqua tiepida. Per l'impasto, in una casseruola porta a ebollizione 100 ml di latte e 100 ml d'acqua con 180 g di burro. Versa la farina in una ciotola con un pizzico di sale, unisci il mix di latte e burro e impasta prima con la spatola e poi con le mani. Avvolgi il panetto nella pellicola e fallo riposare per 15 minuti. Intanto, pulisci il radicchio e taglialo a tocchetti. Spella e trita finemente gli scalogni, falli stufare con il burro rimasto, unisci il radicchio e cuoci a fiamma viva per minuto.



2 Fai il ripieno

Irrora il radicchio con l'aceto, lascia evaporare, regola di sale, aggiungi l'uvetta sgocciolata e prosegui la cottura per 5 minuti, finché il liquido sarà evaporato. Intanto, lavora la robiola per renderla cremosa, unisci le 2 uova sbattute, un pizzico di sale, una macinata di pepe e i gherigli tritati grossolanamente.



IL TOCCO IN PIÙ

Per la base puoi usare anche la farina di segale, ottima per le preparazioni salate!



IL CONSIGLIO

Se il radicchio cotto in padella ti sembra ancora un po' troppo acquoso, puoi metterlo a scolare in un colino a maglie fitte per alcuni minuti prima di incorporare gli altri ingredienti. In questo modo eviterai che il ripieno possa rovinare il fondo della torta, sbriciolandosi soprattutto quando tagli le fette.



3 Cuoci il pie

Stendi i 2/3 della pasta in una sfoglia sottile, trasferiscila nello stampo foderato con carta da forno e falla aderire alla base e ai bordi. Bucherella il fondo con una forchetta e riempi lo stampo alternando strati di radicchio e crema di robiola. Stendi la pasta rimasta e disponila sul ripieno, sigilla i bordi, spennella la superficie con il tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latte e decora, a piacere, con i ritagli di pasta. Pratica tanti piccoli fori con uno stecchino e cuoci il pie nella parte bassa del forno caldo alla temperatura di 180° per 45 minuti. Lascia raffreddare, sforma e servi.

INFO

I Territori del Vino: Terre del Soave e del Valpolicella

Soave e Valpolicella

L'azienda Fattori nasce a Terrossa (Comune di Roncà) a fine '800, ai piedi del Monte Calvarina, un vulcano spento sulle cui pendici Antonio Fattori continua la coltivazione della Garganega e del Trebbiano, vitigni protagonisti dei tre diversi Soave prodotti oltre al Recioto. Sulla stessa Calvarina, a quote maggiori, c'è la Durella, uva autoctona unica componente dello spumante Lessini Durello Metodo Classico.



Nel territorio più ad est della Valpolicella c'è il Col De La Bastia, un pianoro calcareo a 400 m, dove Antonio Fattori coltiva la Corvina e la Rondinella. A questa altitudine, la combinazione di suolo argilloso, ventilato ed escursione termica favorisce la coltivazione biologica ed una maturazione molto particolare che conferisce ai suoi vini, Valpolicella, Ripasso ed Amarone, oltre alla ricchezza, grande finezza, eleganza e straordinaria longevità.



Recentemente l'azienda ha acquisito un vigneto in zona Lugana, tra i comuni di Desenzano e Sirmione dove, dal 2021 produce il proprio Lugana, raffinato di intensa aromaticità, dedicato a Sarah.

DOMENICA a tavola

ricette da condividere con amici e parenti

Crêpes arrotolate alle verdure

 Preparazione 25 min+rip  Cottura 55 minuti

1. Per le crêpes sbatti le uova in una ciotola con il latte e il burro fuso. Versa la farina setacciata e il sale mescolando fino a ottenere un composto liscio. Lascia riposare 30 minuti. Scalda una padella antiaderente, versa un mestolo di pastella e cuoci le crespelle circa un minuto per lato fino a doratura. Procedi così fino a esaurire la pastella.

2. Per il ripieno lava gli spinaci e lessali in acqua salata per 5 minuti, poi strizzali e tritali. Grattugia le zucchine e le carote. In una padella scalda un filo d'olio, versa le zucchine, le carote e cuoci per 5 minuti. Unisci gli spinaci, la ricotta e il Grana Padano grattugiato, mescolando. Regola sale e pepe.

3. Per la salsa di pomodoro scalda in una padella l'olio con l'aglio, aggiungi la passata di pomodoro, il sale e qualche foglia di basilico. Cuoci a fuoco medio per 15 minuti, per addensare la salsa. Farcisci le crêpes con il composto di verdure, arrotolale e disponile in una teglia. Unisci la salsa di pomodoro e il Grana Padano grattugiato. Cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti. Servi le crespelle ben calde.

INGREDIENTI PER 4

PER LE CRÊPES farina 00 250 g - **uova** 4 - **latte** 600 ml- **burro fuso** 50 g - **sale**
PER IL RIPIENO spinaci 300 g - **zucchine** 200 g - **carote** 200 g - **ricotta** 150 g - **Grana Padano Dop grattugiato** 100 g - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**
PER LA SALSA DI POMODORO passata di pomodoro 500 ml - **aglio** 1 spicchio - **olio extravergine** - **basilico** - **sale**



10 PIATTI verdi e rossi

Antipasti, primi e secondi colorati per richiamare l'atmosfera natalizia e conquistare gli ospiti

a cura di Giovanna Marradi

1 Strudel salato agli spinaci

 Preparazione 15 minuti

 Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 6

pasta sfoglia 1 confezione - **spinaci** 1 kg - **aglio** 1 spicchio - **ricotta** 200 g - **prosciutto cotto a fette** 100 g - **Grana Padano Dop grattugiato** 30 g - **uovo** 1 tuorlo - **olio extravergine** - **noce moscata** - **sale** - **pepe**

1. Lava bene gli spinaci, trasferiscili in una padella antiaderente con l'olio e lo spicchio d'aglio e cuocili per circa 10 minuti. Tritali finemente e strizzali con cura. Lavora la ricotta con una forchetta, uniscila agli spinaci e mescola. Regola sale, pepe e noce moscata.

2. Stendi la pasta sfoglia sul piano di lavoro e coprila con le fette di prosciutto cotto, lasciando scoperti i bordi. Spalma il composto di ricotta sulle fette di prosciutto cotto in uno strato uniforme e spolverizza col Grana Padano grattugiato. Arrotola la sfoglia per dare la forma dello strudel e sigilla i bordi.

3. Spennella la superficie dello strudel con il tuorlo sbattuto leggermente e cuoci nel forno ventilato preriscaldato a 200° per 25 minuti. Quando è cotto, togli lo strudel dal forno e lascialo riposare per qualche minuto prima di servirlo a fette.



IL TOCCO IN PIÙ

Quando salti gli spinaci in padella puoi aggiungere qualche pinolo tostato e poca uvetta ammollata nell'acqua.



② Tonno in crosta di sesamo

Preparazione 15 minuti

Cottura 2 minuti

INGREDIENTI PER 4

tonno fresco 600 g **- olio extra vergine** 30 **- melagrane** 2 **- semi di sesamo - aneto fresco** qualche rametto **- sale - pepe**

1. Taglia le melagrane metà e recupera i chicchi facendo attenzione a eliminare la membrana gialla che li ricopre, tieni da parte metà dei chicchi e l'altra schiacciala con un cucchiaio per estrarre il succo. Condisci il tonno con sale, pepe, olio e passalo nei semi di sesamo premendo leggermente per ricoprilo completamente.

2. Scotta il tonno per due minuti in una padella antiaderente caldissima con un filo d'olio in modo che all'interno resti ben rosato. Adagialo su un foglio di carta assorbente e lascialo riposare per qualche istante in modo che si asciughi.

3. Taglialo a fette spesse circa 2 centimetri e distribuiscile nei piatti, condiscile con un filo d'olio, il succo e i chicchi delle melagrane. Decora con rametti di aneto fresco.





③ Paccheri al forno con salsa di pomodoro

Preparazione 25 minuti

Cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 4

paccheri 300 g **- bietole** 300 g **- ricotta** 250 g **- Grana Padano Dop grattugiato** 80 g **- mozzarella** 150 g **- passata di pomodoro** 500 ml **- aglio** 1 spicchio **- olio extravergine - noce moscata - sale - pepe**

1. Lessa le bietole in acqua salata per circa 5 minuti, scolale e strizzale bene per eliminare l'acqua in eccesso. Tritale finemente, e versale in una ciotola con la ricotta, 50 g di Grana Padano grattugiato, la mozzarella tagliata a cubetti, sale, pepe e noce moscata.

2. Per la salsa di pomodoro scalda l'olio in una padella con lo spicchio d'aglio. Aggiungi la passata di pomodoro e lascia cuocere a fuoco basso per 15 minuti. Intanto, porta ad ebollizione una pentola d'acqua salata e cuoci i paccheri, scolali ben al dente e passali sotto l'acqua fredda.

3. Farcisci i paccheri con il ripieno di bietole e formaggi e disponili in una teglia in verticale, ben stretti l'uno all'altro in modo che non cadano. Spolverizzali con il Grana Padano grattugiato rimasto e inforna a 180° per 15 minuti. Per servire, distribuisci la salsa di pomodoro nei piatti e adagia i paccheri.

④ Spaghetti coi totani

Preparazione
20 minuti

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

spaghetti 320 g - **totani** 500 g puliti - **pomodori** 400 g - **vino bianco** mezzo bicchiere - **aglio** 1 spicchio - **prezzemolo** 1 ciuffo - **olio extravergine** - **sale**

1. Taglia i totani a rondelle e tieni da parte. Unisci nel bicchiere del mixer l'aglio, l'olio e frulla fino a ottenere una salsa omogenea. Versane 4 cucchiaini in una padella, falla scaldare e aggiungi le rondelle di totani. Lascia rosolare per 10 minuti. Poi sfuma con il vino bianco.

2. Riduci i pomodori a cubetti, versali nella padella con i totani e regola il sale. Cuoci il sugo ancora per 10 minuti.

3. Cuoci la pasta in abbondante acqua salata, scolala al dente, conservando poca acqua di cottura e saltala nella padella con i totani, aggiungendo un cucchiaio dell'acqua di cottura tenuta da parte. Completa la preparazione con il prezzemolo spezzettato, quindi servi.



IL TOCCO IN PIÙ

Per dare alla pasta un tocco di freschezza in più, al momento di servire profuma con poca scorza di limone grattugiata. In alternativa, se è di tuo gusto, puoi spolverizzare con del peperoncino a piacere.



5 Borsch vegetariano con panna acida

Preparazione 20 min+rip — Cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 6

cipollotto 1 - **barbabietola rossa cotta** 300 g - **patate** 300 g - **cavolo cappuccio** 300 g - **zucchero** 1 cucchiaio - **pomodori pelati** 200 g - **aglio** 2 spicchi - **prezzemolo** 1 mazzetto - **finocchio selvatico** 50 g - **alloro** 1 foglia - **panna fresca** 100 ml - **limone** 1 il succo - **burro** - **brodo vegetale** - **olio extravergine** - **aceto bianco** - **chiodi di garofano** - **sale** - **pepe**

1. Taglia le patate a dadini e il cavolo cappuccio a strisce, versali in una pentola e copri con il brodo. Unisci 1 spicchio d'aglio, alloro, chiodi di garofano, sale, pepe. Porta a bollore e cuoci 10 minuti. Affetta il cipollotto e taglia la barbabietola a tocchetti. Versali in una padella con l'olio, una noce di burro e rosola 10 minuti. Spruzza la barbabietola con aceto e fai evaporare. Unisci zucchero, pelati e cuoci ancora 10 minuti. Insaporisci con un terzo del prezzemolo tritato.

2. Versa barbabietola e pelati nel brodo e cuoci 15 min. Trita 1 spicchio d'aglio col prezzemolo rimasto, il finocchio e unisci il trito al brodo. Preleva dalla pentola 2/3 del brodo con le verdure, frulla e rimetti in pentola. Fai riposare 30 min.

3. Per la panna acida unisci in una ciotola panna e succo di limone, poi monta per metà il composto con le fruste. Distribuisci nei piatti il borsch e la panna acida.



6 Pasta con pomodoro fresco

Preparazione 25 minuti — Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4

pomodori San Marzano o datterini 800 g - **aglio** 1 spicchio - **olio extravergine** - **basilico** - **sale** - **Grana Padano Dop grattugiato**

1. Scalda un giro d'olio in una padella ampia, unisci l'aglio pelato e fai dorare per 2 minuti, poi rimuovilo. Versa i pomodori nella padella e cuoci a fuoco medio-basso per circa 15 minuti, mescolando ogni tanto. Aggiungi un pizzico di sale.

2. Nel frattempo cuoci la pasta in abbondante acqua salata e scolala al dente nella padella con il sugo di pomodoro.

3. Salta la pasta in padella per 1 minuto mescolando con cura per farla insaporire e aggiungi qualche foglia di basilico. Distribuisci la pasta nei piatti e, se ti piace, insaporisci con il Grana Padano grattugiato. Decora con una cimetta di basilico.





7 Pasta ai ricci di mare

Preparazione 20 minuti
Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4

spaghettoni 350 g - **ricci di mare freschi** 20 **o polpa di riccio** 70 g - **mozzarella di bufala** 100 g - **prezzemolo** 1 mazzetto - **aglio** 1 spicchio - **vino bianco** mezzo bicchiere - **olio extravergine**

1. Ricava la polpa dei ricci di mare lavorando con i guanti, infila la punta di una forbice nella piccola protuberanza che si trova nel centro (la bocca) e taglia il riccio per dividerlo a metà in senso orizzontale. Estrai la polpa di colore arancio con un cucchiaino e sciacqua con cura.

2. Versa in una padella un giro abbondante di olio, a fuoco spento aggiungi l'aglio e metà del prezzemolo tritato. Scalda l'olio e versa metà della polpa dei ricci, poi il vino, lascialo evaporare e spegni.

3. Cuoci gli spaghettoni in abbondante acqua salata e scolali al dente, tenendo da parte poca acqua di cottura. Versa la pasta nella padella con la polpa dei ricci di mare, bagna con l'acqua di cottura e unisci i pomodorini tagliati in quattro, un filo d'olio, la polpa dei ricci tenuta da parte e il prezzemolo tritato rimasto. Salta gli spaghettoni ai ricci di mare per 1 minuto e completa con la mozzarella a dadini.

8 Petto di cappone e spinaci

Preparazione 25 minuti
Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4

petti di cappone 3 - **salvia** 6 foglie - **ginepro** 6 bacche - **melagrane** 2 - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**
PER GLI SPINACI patate 400 g - **spinaci cotti** 200 g - **burro** 1 noce - **aglio** 1 spicchio - **noce moscata** - **sale**

1. Pela le patate, tagliale a cubettini e scottale in acqua bollente 8 min. Trasferiscile in una padella col burro sciolto e l'aglio schiacciato. Unisci spinaci, sale, noce moscata e cuoci pochi minuti. Elimina l'aglio e passa al mixer con un cucchiaio d'olio.

2. Lava i petti di cappone, asciugali e incidi la pelle con tagli trasversali. In una padella, scalda un giro d'olio con la salvia e le bacche di ginepro schiacciate. Aggiungi i petti di cappone, cuocili dal lato della pelle e girali.

3. Trasferisci il cappone in una teglia, sala, pepa e inforna a 180° per 10 minuti. Nella padella col sugo di cottura, unisci poco olio, i chicchi di melagrane fai insaporire, schiacciando i chicchi con la forchetta, e frulla. Sforna il cappone, affettalo e servilo con gli spinaci e la salsa alla melagrana.



9 Vol au vent con alberelli di zucchine

Preparazione 20 minuti   Cottura 16 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta sfoglia 1 rotolo **- uova di pesce** 100 g **- zucchine** 2 medie - **uovo** 1 tuorlo **- olio extravergine - sale - pepe**

1. Stendi la pasta sfoglia su un piano infarinato e ritaglia dei cerchi di circa 10 cm di diametro con un coppapasta o un bicchiere. Da ogni cerchio, ritaglia dal centro un altro cerchio più piccolo (circa 5 cm) così da ottenere dei bordi. In questo modo avrai una sorta di "cestini". Adagia i dischi di sfoglia in una teglia rivestita con carta forno. Spennellali col tuorlo d'uovo leggermente sbattuto per ottenere una doratura uniforme. Cuoci i vol au vent in forno per 15 minuti, finché saranno gonfi e dorati.

2. Lava le zucchine poi ricava delle fette longitudinali molto sottili con un pelapatate. Cuoci le fettine di zucchine in padella con un filo d'olio per un minuto, in modo che restino croccanti. Sala e pepa.

3. Togli dal forno i vol au vent e lasciali intiepidire. Riempili con un cucchiaio di uova di pesce e aggiungi le fettine di zucchine infilzate con uno stecchino in modo da formare un alberello.



10 Rotolo di spinaci

Preparazione 30 minuti   Cottura 80 minuti

INGREDIENTI PER 4

farina 300 g **- uova** 3 **- spinaci** 800 g **- scalogno** 1 **- ricotta fresca** 400 g **- burro** 60 g **- Grana Padano Dop grattugiato** 100 g **- salsa di pomodoro al basilico** 250 g **- noce moscata - sale - pepe**

1. Lava e cuoci gli spinaci con poca acqua bollente per 5 minuti. Scolali e strizzali. In una padella con il burro fai colorire lo scalogno tritato, unisci gli spinaci e lasciali insaporire per 5 minuti. Trasferiscili in una ciotola con la ricotta e metà del Grana Padano grattugiato, sala e mescola con cura il tutto.

2. Impasta farina e uova con pizzico di sale e di noce moscata. Lavora con le mani fino a rendere compatto l'impasto. Stendilo con un matterello in una sfoglia sottile. Adagia al centro il ripieno di spinaci e stendilo in uno strato uniforme, lasciando liberi i bordi. Arrotola la pasta su se stessa partendo da uno dei lati più lunghi. Avvolgila in un telo di cotone e legala a caramella.

3. Cuoci il rotolo in acqua salata bollente per un'ora. Scolalo, elimina la tela e taglialo a fette. Adagiale in un piatto da portata caldo e condiscile con la salsa di pomodoro calda e il Grana Padano rimasto.

menu
DOMENICA
A TAVOLA

piatti GOURMAND

Tartellette, cannelloni al forno e filetto di manzo farcito compongono un menu dedicato ai palati più esigenti

foto di Stefania Giorgi

Tartellette con uva rossa

 Preparazione 25 min+rip  Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 6

farina 200 g **- burro** 100 g - **Grana Padano Dop** 300 g **- panna fresca** 500 ml **- uova** 4 **- uva rossa** 1 grappolo **- sale - pepe**

1. Per la brisé lavora la farina con il burro molto freddo tagliato a pezzettini e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto di briciole. Impastalo su un piano di lavoro ben freddo con 70 ml di acqua ghiacciata, fino a ottenere una palla elastica. Avvolgila nella pellicola e falla riposare in frigorifero per almeno 40 minuti.

2. Sbatti le uova con la panna in una ciotola fino a renderle spumose. Aggiungi il Grana Padano grattugiato e regola sale e pepe. Con un mattarello infarinato, stendi la pasta a uno spessore di 3-4 mm e usala per foderare 6 stampi monoporzione da tartelletta, imburrati e infarinati; se preferisci puoi usare uno stampo singolo da 22 cm di diametro.

3. Distribuisci il composto negli stampi e cuoci in forno caldo a 180° per 10 minuti, che diventano 20 se usi uno stampo unico. Sforna le crostatine, decorale con qualche acino d'uva e servile.



IL CONSIGLIO

La pasta brisé è una base semplice e rapida da fare anche in casa. Usa sempre il burro molto freddo di frigorifero, perché il calore ne compromette la riuscita e lavoralo molto velocemente con le mani oppure con le lame del mixer.



Cannelloni con salsiccia

Preparazione
35 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4

cannelloni secchi 12 - **ricotta** 250 g - **salsiccia fresca** 300 g - **Grana Padano Dop grattuggiato** 50 g - **uova** 1 - **besciamella** 400 ml - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Cuoci i cannelloni per il tempo indicato sulla confezione. Pela la salsiccia, sgranala e mettine un terzo da parte. Versa il resto in una ciotola con la ricotta, il Grana Padano grattugiato, l'uovo e mescola.

2. Trasferisci il ripieno nel sac à poche privo di bocchetta e farcisci i cannelloni senza riempirli completamente. Chiudi con due palline, prese dalla salsiccia tenuta da parte, e posizionale ai due estremi di ogni cannellone.

3. Adagia i cannelloni in una teglia foderata con carta forno, copri con la besciamella e inforna a 180° per circa 25 minuti. Se hai tempo, preparali prima, in questo modo gli ingredienti avranno il tempo di amalgamarsi bene.



Filetto con crescenza

Preparazione
20 minuti

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4

filetto di manzo 800 g - **crescenza** 150 g - **Grana Padano Dop** 50 g - **panna fresca** 100 ml - **vino bianco** 100 ml - **burro** 30 g - **olio extravergine** - **sale** - **pepe** - **timo**

1. Taglia filetto a libro. Versa la crescenza a temperatura ambiente in una ciotola e lavorala con una frusta a mano fino a ottenere una consistenza cremosa; se serve unisci un filo di panna.

2. Aggiungi il Grana Padano grattugiato, il timo e amalgama con cura. Farcisci il filetto con la crema di formaggi, poi arrotolalo e fissa con spago da cucina in modo che mantenga la forma in cottura.

3. In una padella sciogli il burro con un giro d'olio. Fai rosolare il filetto su tutti i lati a fiamma viva e sfuma con il vino bianco, cuoci per 20 minuti a fiamma dolce girandolo spesso. Servi il filetto tagliato a fette con il fondo di cottura e il Grana Padano ridotto a scagliette.

MI PIACE

News
dalle aziende



GIAMPAOLI

Linea Senza Glutine e Senza Lattosio

Giampaoli, sempre attenta alle esigenze dei Suoi consumatori, oltre ai prodotti senza zuccheri aggiunti a basso indice glicemico ha creato una linea dedicata a chi deve eliminare il glutine e il lattosio dalla propria dieta. Nasce così SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO, una linea che Vi allieterà durante le feste di Natale con morbidi Panettoni e profumati Pandori, prodotti certificati, sicuri, rigorosamente senza glutine e senza lattosio. Per questa linea, Giampaoli ha creato ricette con materie prime controllate e di altissima qualità, realizzate in una nuova ala dello stabilimento dove il processo produttivo è separato dal resto della struttura e continuamente monitorato. Dal 1900 Giampaoli vi pensa!



LA NEF

Re Salmone

La Nef è un'azienda italiana leader nel mercato del salmone affumicato, nota per l'eccellenza e la qualità. Tra i suoi prodotti spicca Re Salmone, lavorato da fresco e mai congelato, per garantire la massima freschezza. È privo di coloranti e additivi, affumicato naturalmente su legno di faggio, con un basso contenuto di sale e senza zuccheri. I salmoni sono allevati in mare aperto, in condizioni rispettose del loro benessere e dell'ambiente, senza uso di antibiotici. Novità del 2024 è Re Salmone Sockeye, un salmone selvaggio pescato nelle acque del Pacifico, noto per il suo sapore intenso e la ricchezza di Omega-3 e proteine.

GALUP

Il Panettone Galup fa tombola!

Non è Natale senza Galup, non è Natale se non si gioca a tombola. Due tradizioni irrinunciabili dei giorni di festa passati in famiglia si ritrovano unite in questa elegante confezione in latta rossa. All'interno: un tabellone in tessuto, le cartelle da gioco e un sacchetto di stoffa con i numeri in legno. Una sorpresa che rende unica questa edizione del Panettone tradizionale Galup. Disponibile anche su www.galup.it.





RIZZOLI EMANUELLI

Il gusto autentico del Natale da condividere

Rizzoli Emanuelli ha pensato di rendere davvero speciale il giorno più atteso dell'anno proponendo l'iconico prodotto tradizionalmente protagonista della tavola natalizia: Le Alici in Salsa piccante. Un must-have delle feste (ma non solo), simbolo dell'azienda da oltre un Secolo, che ha il gusto del Natale e dei momenti da condividere. Confezionate nell'iconica latta dorata, a rendere così uniche le Alici in Salsa piccante Rizzoli è la celebre Salsa creata con una ricetta segreta tramandata da generazioni esclusivamente a voce al primogenito di famiglia, e da un mix di spezie e aromi dai toni agrodolci che conferisce alle Alici un sapore davvero inimitabile. Le Alici in Salsa piccante sono perfette da gustare come prelibatezza unica o ottima idea regalo per celebrare insieme il Natale.



ESSELUNGA

Gocce di cioccolato pregiato nel panettone Elisenda

Per un Natale "stellato" Esselunga propone gli esclusivi panettoni Elisenda, la linea di alta pasticceria realizzata in collaborazione con i fratelli Cerea del ristorante tre stelle Michelin "Da Vittorio". Tradizione, qualità e cura dei dettagli si uniscono alla capacità creativa degli chef. La lavorazione manuale, la lievitazione naturale con l'utilizzo di solo lievito madre, gli ingredienti selezionati come i pezzi irregolari di gianduia e le gocce di cioccolato fondente sono le caratteristiche distintive della ricetta del panettone al cioccolato. Il Natale di Elisenda propone anche il pandoro, il panettone nelle versioni classico da 1 kg e 2 kg e al marron glacé e la Veneziana.



LIDL

LIDL Italia a sostegno della Croce Rossa Italiana

A Natale, si rinnova la collaborazione tra Lidl Italia e Croce Rossa Italiana. Dal 2 dicembre, infatti, sarà disponibile in tutti gli oltre 750 punti vendita dell'Insegna il Panettone Classico Deluxe: un impasto soffice, ricco di canditi e incartato a mano, un dolce che, oltre ad essere buono, fa del bene! Per ciascun panettone solidale messo in vendita, infatti, Lidl ne ha donato uno a Croce Rossa Italiana che lo venderà attraverso i propri Comitati territoriali.
Il ricavato aiuterà a sostenere le attività che i volontari portano avanti quotidianamente a favore delle persone più vulnerabili.

PASTICCERIA FRACCARO

Luxury Line



Dal 1932, Pasticceria Fraccaro è sinonimo di dolci natalizi di alta qualità, realizzati con ingredienti selezionati e lavorati secondo ricette della tradizione. Tra le novità di queste festività natalizie troviamo la linea Luxury line. Questa linea è la scelta perfetta per celebrare le festività con stile e raffinatezza. Le confezioni, con illustrazioni realizzate a mano e impreziosite da eleganti dettagli in lamina dorata, incarnano l'essenza autentica del Natale. Disponibile in vari formati - latte, gift box, astucci da pasticceria e incarti a mano - la Luxury Line si distingue per il suo fascino senza tempo, trasformando ogni dono e momento di condivisione in un'esperienza indimenticabile.



CAVIT

Müller Thurgau Spumante Vigneti delle Dolomiti IGT

Il Müller Thurgau Spumante Vigneti delle Dolomiti IGT è uno spumante Metodo Charmat prodotto in alcune zone del Trentino particolarmente vocate alla produzione di uve bianche, come la Val di Cembra, Valle di Cavedine e Altopiano del Brentonico. Ha una spuma persistente con perlage a grana minuta, colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Ha un profumo delicato, leggermente aromatico con sottofondo fruttato. Il sapore è morbido, piacevolmente fresco, elegante e di ottimo carattere. È perfetto come aperitivo, si abbina bene a crostacei alla brace.



PIACERI in bottiglia

Rossi, bianchi, rosé e distillati



L'arte dello Champagne

L'edizione Dom Pérignon 2015 Champagne Brut firmata Jean-Michel Basquiat rende omaggio al noto artista con uno champagne in Edizione Speciale unica del Vintage 2015. La collezione è composta da tre bottiglie in confezione regalo che reinterpreta l'opera "In Italian" di Basquiat. ***domperignon.com***

Note fiorite

ROCCA DEI FORTI

Ribolla Gialla Rocca dei Forti è uno spumante brut millesimato con uve Ribolla Gialla di un'unica annata.
roccadeiforti.it





Il bianco che piace a tutti

RUGGIERI

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut è la scelta giusta per gli aperitivi delle feste.
cantinaruggieri.com



Bollicine brillanti

PIETRO TOSO

Reserv3 Brut Nature nasce da uve raccolte a mano e lavorate con il metodo Charmat
pietrotoso.com

Rosso di classe

SAVOIA

Vermouth dolce, Bitter amaro e Marsala Doc per il vino da aperitivo Americano Rosso
casa-savoia.com



GialloZafferano per **ORCO**

Creatività e gusto top con senapi e salse di nicchia Orco

L'ARTE ITALIANA DELLE SALSE DI QUALITÀ

Anche a Natale la scelta della salsa può decidere la riuscita dell'intera ricetta. La qualità italiana ORCO si distingue al primo assaggio. **Consistenza unica**: è il risultato di metodologie di tipo artigianale, come la lavorazione dei semi di senape con pesanti mole di granito (unica in Italia!). **Ricette genuine**: per esempio la Maionese ORCO ha una ricetta semplice, ricca e cremosa come fatta in casa. **Ingredienti selezionati**: vere eccellenze italiane come la ricetta della Pasta di Capperi di Pantelleria. Un'attenzione maniacale alla qualità che si declina in salse classiche e innovative. Scoprile tutte su **orco.it**

Naturalmente gluten free e lactose free



Innovativi da più di 100 anni

Dal 1921 il brand si distingue anche per una comunicazione "disruptive" che ha coinvolto artisti come Achille Lucien Mauzan, autore del manifesto dell'Orco Mangiabene e dell'iconico barilotto di vetro brevettato negli anni '20. Molte le innovazioni che accompagnano nuovi trend ed esigenze alimentari, dai Cofanetti degustazione fino alle confezioni monodose antispreco.





Buono con tutti!

Di prima panna e lavorato per centrifuga.





www.meggle.it



/meggle_italia



NOVITÀ
+ facile da spalmare
-20% di GRASSI*



*Rispetto al burro all'80% di grassi e prodotti simili

DOLCI fatti IN CASA

i dessert genuini per chiudere il pasto con dolcezza



Tronchetto di Natale

1. Separa i tuorli dagli albumi, lasciandoli cadere in 2 ciotole dal bordo alto. Incidi con un coltello affilato il baccello di vaniglia a metà, preleva i semini e mettili nella ciotola con i tuorli. Unisci 2 cucchiai d'acqua fredda e lavora con lo sbattitore elettrico versando a filo lo zucchero a velo setacciato. Monta i tuorli per 5 minuti, fino a renderli chiari e spumosi. Incorpora anche farina, amido di mais, lievito e sale, setacciati facendo cadere le polveri poche alla volta, mescolando delicatamente. Amalgama gli albumi montati a neve, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per non rischiare di smontarli. Fodera la placca con carta forno bagnata e strizzata, versa l'impasto e livellalo con la spatola. Cuoci in forno già caldo a 180° per 10 minuti. Poi capovolgi la pasta biscotto ottenuta sopra un telo umido e arrotola con delicatezza partendo dal lato corto. Lascia raffreddare.

2. Per la crema spezzetta il cioccolato in una casseruola e scioglilo a bagnomaria. Unisci la panna, lo zucchero a velo e mescola. Lascia intiepidire la crema ottenuta e poi raffreddala in frigorifero. Al momento di usarla, montala per 1 minuto con le fruste elettriche. Srotola delicatamente la pasta, spalmala con 2/3 della crema al cioccolato, lasciando libero un bordo di circa 1 cm. Poi arrotola ancora la pasta per formare un tronchetto. Avvolgilo in pellicola e lascialo in frigorifero per circa 1 ora.

3. Per decorare trita finemente il cioccolato, scioglilo a bagnomaria e lascialo intiepidire. Stendilo in uno strato sottile sopra un grande foglio di carta forno e lascialo raffreddare in modo che si solidifichi. Circa 15 minuti prima di servire, estrai il tronchetto dalla pellicola e disponilo in un piatto da portata. Spalma la superficie visibile con la crema rimasta, che avrai ancora montato per 30 secondi, con le fruste. Spezzetta a scaglie irregolari il foglio di cioccolato solidificato e, aiutandoti con la lama di un coltello, disponile sul tronchetto coprendolo completamente per simulare la corteccia. Spolverizza con lo zucchero a velo e servi.

 Preparazione 50 min+rip  Cottura 20 minuti

INGREDIENTI
farina 00 40 g - **amido di mais** 40 g - **zucchero a velo** 140 g - **uova** 3 - **vaniglia** 1 baccello - **lievito in polvere per dolci** 1 cucchiaino - **sale** 1 pizzico
PER LA CREMA DI CIOCCOLATO
cioccolato fondente 300 g - **panna fresca** 250 ml - **zucchero a velo** 50 g
PER DECORARE **cioccolato fondente** 200 g

❶ Torta di panettone

Preparazione 40 min+rip
Cottura 3 minuti

INGREDIENTI PER 6-8
panettone 1 da 750 g **- latte** 1 l **- uova** 10 tuorli **- zucchero** 350 g **- farina 00** 70 g **- vaniglia** 1 stecca **- mascarpone** 500 g **- mandorle a lamelle** 200 g **- frutti di bosco** 250 g **- zucchero a velo**

1. Per la crema porta a ebollizione il latte con metà dello zucchero e aggiungi i semini della stecca di vaniglia. In un contenitore a parte, lavora i tuorli con lo zucchero rimasto e la farina. Appena il latte sfiora il bollore versalo nel composto e stempera velocemente con una frusta. Riporta sul fuoco a fiamma bassissima e cuoci per 3 minuti, fino a quando la crema si sarà addensata completamente.

2. Trasferisci la crema in un contenitore basso e largo, copri con pellicola a contatto e falla raffreddare. Quando è fredda aggiungi il mascarpone e lavora con una frusta fino a ottenere una crema liscia e lucida.

3. Taglia il panettone in tre strati orizzontali e poi impilali alternandoli con una generosa dose di crema al mascarpone. Stendi uno strato sottile di crema anche sulla superficie esterna in modo da far aderire le lamelle di mandorle. Guarnisci con i frutti di bosco e lo zucchero a velo.



10 dolci di NATALE

Stelle, pandori farciti e corone sono le preparazioni più golose per festeggiare in compagnia

ricette Giovanna Marradi

② Mini pandori con ribes e menta

Preparazione
30 min+rip

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

farina 00 250 g **- lievito di birra secco** 10 g **- latte tiepido** 100 ml **zucchero** 100 g **- burro a temperatura ambiente** 150 g **- uova** 3 **- vanillina** 1 bustina **- sale - zucchero a velo - ribes - menta**

1. Sciogli il lievito nel latte tiepido con 1 cucchiaino di zucchero e lascia riposare per 10 minuti. In una ciotola unisci la farina setacciata, il lievito sciolto, le uova, lo zucchero rimasto, la vanillina e un pizzico di sale. Impasta fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungi il burro a pezzetti e amalgama per incorporarlo. Continua a lavorare l'impasto finché diventa elastico e liscio. Coprilo con un canovaccio e lascialo lievitare per 2 ore al caldo.

2. Riprendi l'impasto lievitato, sgonfialo leggermente e dividilo in piccole porzioni. Ungi gli stampi monoporzione per i mini pandori e versa l'impasto riempiendoli solo per metà. Lascia lievitare ancora per 1 ora.

3. Cuoci i mini pandori in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti finché saranno ben dorati. Lasciali raffreddare completamente, spolverizzali con lo zucchero a velo e decorali con i ribes e le foglioline di menta.





IL CONSIGLIO

Per ottenere un impasto davvero soffice, usa soltanto ingredienti a temperatura ambiente, in particolare il burro e le uova.



③ Sponge cake

Preparazione
40 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 8

mascarpone 400 g **- tuorli pastorizzati** 60 g **- panna fresca** 200 g **- zucchero a velo** 70 g **- frutti di bosco** 200 g

PER I DISCHI farina 00 340 g **- uova** 3 **- zucchero semolato** 320 g **- lievito per dolci** 1 bustina

1. Monta le uova con lo zucchero con l'aiuto di uno sbattitore elettrico per ottenere un composto chiaro e ben montato. Aggiungi la farina setacciata col lievito e incorporala mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

2. Trasferisci il composto in una teglia con carta forno formando uno strato spesso 2 cm. Cuoci in forno statico a 170° per 20 minuti. Dividilo in dischi da circa 15 cm di diametro.

3. Per la crema lavora il mascarpone con lo zucchero a velo e i tuorli pastorizzati, poi unisci la panna montata. Versa la crema in un sac à poche e distribuisci dei ciuffetti sopra un disco di base, aggiungi i frutti di bosco e continua a formare gli strati per ottenere una torta a più piani. Completa l'ultimo piano con ciuffetti di crema e altri frutti di bosco.





4 Ciambella con ganache

 Preparazione 30 minuti  Cottura 65 minuti

INGREDIENTI PER 4
farina 00 250 g - **fecola di patate** 50 g - **cioccolato fondente** 200 g - **uova** 4 - **zucchero semolato** 200 g - **vaniglia** mezza bacca - **cacao amaro** 20 g - **burro** 50 g - **latte** 80 ml - **lievito** 8 g
PER LA GANACHE cioccolato fondente 400 g - **panna** 200 g

1. Sciogli il cioccolato fondente con il burro morbido nel microonde. Con lo sbattitore elettrico monta le uova a temperatura ambiente con zucchero e semi di vaniglia, unisci il cioccolato fuso tiepido e poi incorpora farina, fecola, lievito e cacao setacciati. Mescola a bassa velocità per amalgamare. Aggiungi il latte a temperatura ambiente, in più riprese, e amalgama.

2. Trasferisci l'impasto in uno stampo a ciambella di 24 cm, imburrato e infarinato. Cuoci in forno a 175° per 55 minuti. Verifica che la torta sia cotta con uno stecchino: se è asciutto significa che è cotta. Sforna la torta e falla raffreddare prima di toglierla dallo stampo.

3. Per la ganache trita il cioccolato e mettilo in una ciotola. Scalda la panna al limite del bollore e versala sul cioccolato, mescolando con una frusta. Raffredda e fai colare la ganache sulla ciambella. Decora a piacere.

5 Stella di pandoro alla crema

 Preparazione 15 minuti  Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 1 PANDORO
pandoro 1 da 750 g - **latte** 700 g - **panna fresca** 300 g - **uova** 8 tuorli - **zucchero semolat**o 240 g - **farina 00** 40 g - **amido di mais** 40 g - **vanillina** 1 bustina - **arancia bio** 1 la scorza - **gelatina** 2 fogli - **ribes rossi** 300 g - **menta** - **zucchero a velo**

1. Porta a ebollizione la panna con il latte, metà dello zucchero e la scorza d'arancia. Monta i tuorli con lo zucchero rimasto unisci farina, amido di mais e vanillina.

2. Versa il latte bollente nel composto e cuoci 5 minuti mescolando. Unisci i fogli di gelatina ammollati e strizzati. Fai raffreddare la crema completamente.

3. Taglia la base del pandoro, scavala con un piccolo coltello a sega e farciscilo con la crema. Completa con i ribes rossi, le foglioline di menta e lo zucchero a velo.

⑥ Corona babka bicolore

 Preparazione 30 min+rip  Cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 8

PER L'IMPASTO farina 00 350 g **- farina Manitoba** 200 g **- zucchero** 110 g **- uova** 4 **- burro morbido** 150 g **- latte** 100 g **- lievito di birra secco** 7 g **- scorze d'arancia grattugiate** 1 cucchiaio **- vaniglia** mezza bacca **- sale**
PER IL RIPIENO cioccolato fondente 125 g **- burro** 100 g **- cacao amaro** 35 g **- zucchero di canna** 50 g **- cannella - uovo** 1 per decorare

1. Versa le due farine nella ciotola della planetaria con lo zucchero, il lievito e amalgama con un cucchiaio. Unisci uova, semi di vaniglia, scorza d'arancia e lavora con la frusta a foglia a bassa velocità versando il latte a filo.

2. Lavora ora il composto col gancio a uncino unendo il burro morbido poco alla volta. Impasta fino a che la massa sarà liscia. Forma una palla con l'impasto, e lasciala lievitare in una ciotola coperta con pellicola fino al raddoppio (circa 2 ore) nel forno spento con la luce accesa.

3. Per il ripieno versa il cioccolato tritato, il burro, il cacao, lo zucchero di canna e la cannella in un pentolino e mescola a fiamma bassa per ottenere una crema. Trasferisci in una ciotola e raffredda in frigorifero 30 minuti in modo che si rapprenda e diventi spalmabile.

4. Trasferisci l'impasto sulla spianatoia e stendilo col matterello in un rettangolo. Coprilo con la crema al cioccolato lasciando circa 2 cm di bordo. Arrotola il rettangolo sul lato lungo per formare un cilindro, taglialo a metà e unisci le due parti per un'estremità. Arrotola le due parti su se stesse a spirale, prima una parte e poi l'altra. Chiudi ad anello premendo per sigillare. Trasferisci la corona in una teglia con carta forno e fai lievitare 30 min. Spennella con l'uovo e cuoci nel forno a 180° per 35 minuti.





7 Pandoro con crema al mascarpone

Preparazione 25 minuti
Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 8

pandoro 1 da 750 g - **zucchero** 450 g - **acqua** 150 - **uova** 12 tuorli - **mascarpone** 500 g - **frutti rossi** 250 g

1. Versa in un pentolino lo zucchero e l'acqua, mescola e lascia cuocere fino a portare lo sciroppo a 121° controllando la temperatura con un termometro da cucina; se non hai a disposizione il termometro, cuoci a fuoco molto basso per 2 minuti dall'ebollizione, facendo attenzione a non lasciar colorire il caramello.

2. Monta i tuorli con uno sbattitore elettrico versando lo sciroppo a filo (fai attenzione perché lo sciroppo sarà bollente). Continua a montare fino a ottenere un composto chiaro, spumoso e tiepido.

3. Raffredda in frigorifero per pochi minuti e poi aggiungi il mascarpone mescolando delicatamente. Taglia il pandoro in senso orizzontale a circa 10-15 cm dalla base, scava una nicchia e farciscila con la crema al mascarpone. Completa con frutti di bosco misti a piacere e spolverizza con zucchero a velo.

8 Corona con glassa reale e sciroppo di melagrana

Preparazione 30 min+rip
Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 6

melagrane 2 - **albume** 1 - **zucchero a velo** 250 g - **zucchero semolato - succo di limone - bicarbonato**

1. Spremi le melagrane con uno spremi agrumi, pesa il succo e versalo in un pentolino con la stessa quantità di zucchero semolato. Porta a ebollizione e cuoci a fuoco basso per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto fino a ottenere uno sciroppo denso. Lascialo riposare.

2. Per la glassa reale monta l'albume con qualche goccia di succo di limone lavorando con una frusta e incorpora poco per volta 250 g di zucchero a velo passato al setaccio, sempre mescolando con la frusta. Monta il composto fino a ottenere una crema lucida.

3. Versa la glassa su un dolce a ciambella già pronto, oppure fatto in casa, e lascialo asciugare per qualche ora. Prima di servire, versa lo sciroppo di melagrana freddo, lasciandolo sgocciolare lungo i bordi.





9 Red Velvet

Preparazione
35 minuti

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 8

farina 00 350 g - **zucchero** 300 g - **burro** 120 g **uova** 2 - **yogurt bianco** 240 ml - **lievito per dolci** 1 cucchiaino - **bicarbonato** 1 cucchiaino - **cacao amaro** 10 g - **colorante rosso** 2 cucchiai - **aceto di mele** 1 cucchiaino - **vaniglia** 1 baccello - **sale** - **lamponi**

PER LA CREMA mascarpone 250 g - **formaggio spalmabile** 250 g - **zucchero a velo** 100 g - **panna fresca** 200 ml

1. In una ciotola capiente setaccia assieme la farina, il cacao, il lievito, il bicarbonato e il sale.
In un contenitore a parte, lavora con una frusta per montare il burro con lo zucchero e aggiungi le uova, una alla volta, unisci anche lo yogurt e il colorante.

2. Aggiungi al composto di burro, zucchero e uova gli ingredienti secchi setacciati e poi l'aceto. Distribuisci l'impasto in 2 teglie da 20 cm passate con il burro e cuoci a 180° per circa 25 minuti.

3. Per la crema unisci in un contenitore mascarpone, formaggio spalmabile, zucchero e mescola con cura per amalgamare. Monta la panna e incorporala alla crema. Assembla la torta alternando strati di torta e strati di crema. Ricopri la superficie e i lati del dolce con la crema rimasta. Decora con i lamponi.

10 Cake pops natalizi

Preparazione
20 min+rip

Cottura
NO

INGREDIENTI PER 10 PEZZI

pan di Spagna pronto 200 g - **marmellata di albicocche** 3 cucchiai - **cioccolato fondente** 200 g - **stelline di zucchero**

1. Sbriciola il pan di Spagna con le dita eliminando la crosta, se risulta troppo secca. Versa le briciole in una ciotola e unisci la marmellata, poca alla volta. Impasta con le mani fino a ottenere un composto liscio, lavorabile e ben compatto.

2. Forma 10 palline grandi poco meno di una noce, appoggiale su un foglio di carta da forno e lasciale rassodare in freezer per circa 30 minuti. Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria.

3. Infilza le palline di torta tolte dal freezer con dei bastoncini di legno e immergile nel cioccolato fuso, facendo attenzione a ricoprirle completamente. Decorale con le stelline di zucchero e lasciale asciugare, poi trasferisci i cake pops nel frigorifero. Servi in tavola in un bicchiere o, se preferisci, su un vassoio.



LA BORSA della spesa



Alta pasticceria

VINCENZO DONNARUMMA

Il panettone glassato del pluripremiato pasticciere campano Vincenzo Donnarumma è uno dei sei panettoni e dei pandori di Natale impastati con un lievito che Donnarumma chiama "Gennarino", perché lo custodisce e alleva come un figlio. ***vincenzodonnarumma.it***

Una bustina al giorno

CUPPER

È dedicato agli amanti delle bevande calde il nuovo Calendario dell'Avvento che contiene 24 bustine di tè e infusi selezionati. ***cupper-teas.it***



Frutti golosi

PRUGNE DELLA CALIFORNIA

Delizie di tartufi e bon bon al cioccolato con le prugne della California. ***californiaprunes.net***





Dolci palline natalizie

DA VITTORIO

Il Ristorante tristellato Da Vittorio Brusaporto, condotto dai fratelli Cerea, vanta una pasticceria importante, con una predilezione per il cioccolato. Imperdibili le palline di Natale al cioccolato per le feste in arrivo. ***davittorio.com***



Perle di caviale

CRU CAVIAR

Realtà artigianale da oltre 50 anni, e oggi prima produttrice italiana di caviale beluga, Cru Caviar ha anche altri prodotti, come la bottarga di caviale. ***caviar.it***

mangiar BENE con POCO



Gessica Runcio

Blogger e creator di GialloZafferano,
Sui suoi profili social Gessica (@LericettediGessica) condivide piatti imperdibili della cucina italiana e siciliana, ma anche tante preparazioni facili e veloci e consigli sui prodotti di stagione.



Cornetti salati da farcire

 Preparazione
25 min+rip

 Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4

farina 00 500 g - **acqua** 200 g - **latte** 50 ml+10 ml - **olio extravergine** 50 g - **sale** 10 g - **zucchero** 5 g - **lievito di birra fresco** 12 g (mezzo cubetto) - **uovo** 1 - **semi di sesamo**

1. Disponi in una ciotola la farina e versa al centro l'acqua in cui avrai sciolto lievito, olio, latte, sale e zucchero. Impasta per ottenere un panetto morbido e lascialo lievitare fino al raddoppio: calcola circa 2 ore.

2. Dividi l'impasto in 3 pezzi uguali e stendili con un matterello fino a ottenere una sfoglia spessa circa 0,5 cm. Dividi ogni sfoglia in 8 spicchi con una rotella. Allunga ogni spicchio dalla parte della punta, arrotola dalla parte più larga fino alla punta e inarca i due lati esterni, ottenendo in questo modo dei piccoli cornetti.

3. Trasferisci i cornetti in una teglia con carta forno, spennella con l'uovo sbattuto con poco latte e cospargi con i semi di sesamo. Cuocili in forno caldo ventilato a 190° per circa 20 minuti. Sfornali e lasciali raffreddare. Prima di servire farcisci i cornetti salati come preferisci.



Pasta patate e salsiccia

Preparazione
20 minuti

Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta mista 280 g - **salsiccia** 200 g - **patate** 500 g - **carota** 1 - **cipolla** mezza - **sedano** 1 gambo - **vino bianco** 100 ml - **brodo di carne** 600 ml - **provola** 100 g grattugiata - **olio extravergine** - **sale** - **pepe** - **origano**

1. Taglia a pezzettini la carota, il sedano, la cipolla e le patate, poi trasferiscili in una casseruola con un giro d'olio e lasciali colorire a fuoco vivace. Pela la salsiccia, sbriciolala e aggiungila al soffritto. Cuoci mescolando con cura.

2. Dopo 10 minuti versa il vino bianco e lascialo sfumare. Appena il vino evapora unisci il brodo, mescola e insaporisci con origano, sale e pepe.

3. Butta la pasta nel brodo bollente e lasciala cuocere, mescolando di tanto in tanto; se serve, bagna con altro brodo oppure con acqua calda. Porta la pasta a cottura, spegni e aggiungi la provola, mescolando per scioglierla. Servi.



Millefoglie di Natale al tiramisù

Preparazione
25 minuti

Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4

pasta sfoglia 2 rotoli rotondi - **uovo** 1 - **latte** 1 cucchiaio
savoiardi 5 - **caffè** 2 tazzine circa - **zucchero semolato**
PER LA CREMA uova 2 - **mascarpone** 500 g - **zucchero** 50 g - **vanillina** 1 bustina - **zucchero a velo**

1. Disegna la sagoma di un albero di Natale sui due fogli di pasta, con un coltello o una dima in cartoncino. Punzecchiali con una forchetta e spennellali con uovo sbattuto col latte e cospargile di zucchero. Cuoci a 190° in forno ventilato per 15-20 minuti, finché saranno dorate. Falle raffreddare.

2. Per la crema al mascarpone monta a neve gli albumi con 25 g di zucchero. Monta i tuorli col resto dello zucchero, unisci il mascarpone e gli albumi montati mescolando delicatamente.

3. Farcisci una sfoglia con ciuffi di crema al mascarpone e savoiardi imbevuti nel caffè. Copri con la crema e la sfoglia rimaste poi spolverizza con zucchero a velo.



Trentino Alto Adige

TRENTO la magia del Natale

Artigianato locale e prelibatezze enogastronomiche rendono il capoluogo trentino una tra le mete italiane ideali da vivere durante le feste. Bancarelle, illuminazioni, eventi culturali e tanto altro renderanno la tua visita un'esperienza da ricordare

a cura di Simona Stoppa e Michela Burkhart

Nel periodo natalizio, Piazza Fiera e Piazza della Mostra - ai piedi del Castello del Buonconsiglio - mettono in mostra una sfilata di bancarelle colorate e profumate di grande fascino. Un'atmosfera magica e accogliente che sa di canederli, diretta derivazione dei germanici knödel. Grossi gnocchi a base di pane raffermo, uova, speck e formaggio, sono serviti in brodo o con burro fuso insieme all'immancabile strudel di mele preparato con una pasta sottile e arrotolata intorno a un delizioso ripieno di mele, uvetta, pinoli, cannella e zucchero. Un genere di comfort food che, durante le fredde giornate invernali, equivalgono a regali morbidi e generosi proprio come una buona tazza di vin brulé, gustosa bevanda a base di vino rosso caldo, speziato con cannella, chiodi di garofano e scorza d'arancia.

Tra le bancarelle da non perdere, quelle dedicate agli oggetti in legno intagliati a mano che riflettono la vita e la tradizione artigianale trentina: dalle statuine per il presepe a decorazioni natalizie e piccoli oggetti d'arredo, tutti realizzati con materiali naturali. Altri punti vendita offrono strumenti musicali e giochi popolari, oppure prodotti a base di miele tra i quali saponi naturali, creme e persino souvenir realizzati con la cera d'api. Insomma, le casette dei mercatini di Natale di Trento sono il luogo ideale dove toccare con mano storia e tradizioni trentine, senza perdere di vista... le delizie del palato.



Festa in piazza

Durante il periodo natalizio, il Duomo di San Vigilio, oltre a ospitare numerosi concerti, viene illuminato con suggestive luci che ne esaltano l'architettura romanico-gotica, creando, in piazza Duomo, un'atmosfera davvero magica.





PROFUMO di speck

Lo speck trentino unisce territorio e sapori autentici. A differenza del prosciutto crudo, che viene stagionato interamente, questo salume è il frutto di una tecnica di produzione che prevede una leggera affumicatura e una stagionatura all'aria aperta.
Le carni, scelte tra suini di alta qualità, vengono salate con una miscela di spezie come pepe, alloro, ginepro e aglio, che conferiscono allo speck quel sapore aromatico speziato super gustoso. In Trentino, esiste una Dop che garantisce la qualità e l'origine del prodotto salvaguardando la lavorazione tradizionale.





Canederli alla tirolese in brodo

 Preparazione 25 minuti  Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4

pane raffermo 300 g - **latte intero** 200 ml - **speck** 150 g - **farina 00** 2 cucchiai - **uova** 2 - **cipolla** 1 piccola - **burro** 20 g - **brodo di carne** 1 l - prezzemolo - erba cipollina - sale - pepe

1. Taglia il pane raffermo a cubetti di circa 1 cm. Mettilo in una ciotola capiente e versa il latte tiepido. Mescola e lascia riposare per almeno 20-30 minuti, finché il pane non si sarà ammorbidito.

2. Trita finemente la cipolla e rosolala in una padella con il burro. Una volta dorata, aggiungi lo speck tagliato a dadini piccoli e fallo saltare per qualche minuto fino a renderlo croccante. Lascia intiepidire.

3. Aggiungi il soffritto di cipolla e speck nella ciotola con il pane ammollato. Rompi le uova e aggiungile al composto con un po' di prezzemolo tritato e la farina. Condisci con sale, pepe e un po' di erba cipollina tagliata fine. Mescola con le mani fino a ottenere un composto omogeneo. Lascia riposare per 10 minuti.

4. Porta a ebollizione il brodo in una pentola capiente. Con le mani bagnate prendi un po' di impasto e forma delle palline grandi circa 5 cm di diametro. Pressa bene il composto e cuoci poi i canederli nel brodo per circa 15 minuti. Servili con il brodo caldo e, se ti piace, aggiungi una spolverata di formaggio grattugiato.



Spätzle di spinaci con speck e panna

 Preparazione 10 minuti  Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4

spätzle agli spinaci 500 g - **speck** 150 g - **panna fresca** 200 ml - **Grana Padano Dop grattugiato** 50 g - **burro** 100 g - **sale** - **pepe**

1. In una padella grande, fai sciogliere il burro e aggiungi lo speck tagliato a listarelle. Lascialo rosolare a fuoco medio per qualche minuto finché non diventa croccante.

2. Versa la panna nella padella con lo speck e mescola. Lascia cuocere per 2-3 minuti a fuoco dolce finché la panna non si sarà addensata leggermente.

3. Unisci gli spätzle scolati alla padella con il condimento di speck e panna. Mescola bene per amalgamare e fai saltare per un minuto.

4. Spegni il fuoco e aggiungi il Grana Padano. Mescola per farlo sciogliere nella panna e ottenere una consistenza cremosa. Servi gli spätzle di spinaci caldi, spolverando con un po' di pepe nero e, se desideri, altro Grana Padano grattugiato.

Le eccellenze TRENTINE

Puzzone di Moena
Formaggio a pasta semi-dura, prodotto nelle valli di Fassa e Fiemme, è famoso per il suo sapore intenso e l'odore forte e penetrante, da cui deriva il nome "Puzzone". È un formaggio DOP realizzato con latte crudo di mucche che pascolano in alta montagna.



Grappa Trentina
È ottenuta dalla distillazione delle vinacce, cioè delle bucce e dei residui dell'uva dopo la spremitura. Le distillerie trentine seguono processi di distillazione tradizionali, con alambicchi a bagnomaria.



Mela della Val di Non
È riconosciuta con il marchio DOP dall'Unione Europea. Grazie al clima, queste mele sono famose per il loro sapore croccante, dolce e aromatico. Le varietà più diffuse sono la Golden Delicious, la Renetta Canada la Red Delicious.



LE ESPERIENZE da non perdere

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è un percorso ideale, una raccolta di prodotti di eccellenza, un mondo di piaceri per il palato. L'itinerario attraversa alcuni dei paesaggi più affascinanti della regione: le Dolomiti trentine, i laghi (come il Lago di Garda e il Lago di Caldonazzo) e le vallate come la Val di Cembra e la Valle dei Laghi. Lungo questo percorso si può partecipare a degustazioni guidate, visite in cantina e a frantoi, pranzi e cene gourmet nei ristoranti che propongono menù legati ai prodotti del territorio. **tastetrentino.it**



CONSIGLI di viaggio

dove MANGIARE



RISTORANTE ANTICA TRATTORIA DUE MORI
Situato nel cuore di Trento, questo ristorante è famoso per la sua atmosfera accogliente e tradizionale. Il locale è arredato in stile rustico che crea un ambiente caldo e invitante. Il menu offre tanti piatti tipici trentini, come il carpaccio di carne salada, il rosti di patate e speck cotto tirolese, la zuppa di orzo e - tra l'altro - il filetto di struzzo trentino. **ristoranteduemori.com**

Addobbi per l'albero

KASANOVA

Idee semplici e creative ideali da collezionare e regalare

kasanova.com



scelti per VOI

Decorazioni e accessori di fascino che rendono ogni occasione un momento speciale e accogliente

a cura di Michela Sassi



Eleganza senza tempo

PENGO

La collezione Gala, in porcellana bianca raffinata e resistente, presenta un bordo dorato che dona luminosità ed eleganza. Vassoio, tazze, piatti fondi e da frutta aggiungeranno un tocco di classe alle cene formali.

pengogroup.com



Design e utilità

ALESSI

Dedicato agli amanti del caffè e del design questo Gift Set è contenuto in una elegante scatola nera riutilizzabile in casa.

alessi.com



Natale con stile

LE CREUSET

Cocotte rotonde verdi e bianche, poggia mestoli e stampi per muffin per festeggiare le feste in allegria.

lecreuset.it



Ideale per le feste

IKEA

Il color ottone del vassoio Glattis regala eleganza e versatilità, mentre il bordo rialzato provvede a tenere fermo il contenuto. ***ikea.com***





Giovanni Ricciardella

Giovane chef del ristorante Cascina Vittoria
Giovanni Ricciardella nasce a Milano nel 1991 e fin da bambino manifesta una passione per la cucina, aiutando la nonna. Terminati gli studi inizia a lavorare ai fornelli e ad affinare le sue capacità al fianco di grandi maestri come Antonino Cannavacciuolo, Iginio Massari e Davide Oldani. Ormai chef affermato, nel 2012 si mette alla guida della cucina del ristorante di famiglia dimostrando coraggio e determinazione.

CASCINA VITTORIA

Rognano (Pv)

Situato nel cuore della pianura pavese, il ristorante Cascina Vittoria è un luogo dove ritrovare i sapori della tradizione rivisitati in chiave gourmet e gustarli immersi in un casale rustico dalle antiche origini. Una piccola oasi di pace dove ad accoglierti trovi la famiglia Ricciardella impegnata da sempre ad offrire un'esperienza unica ai suoi ospiti. Il tocco artigianale dello chef Giovanni Ricciardella si rivela in particolare nella preparazione dei lievitati, dei dolci e della pasta fresca. Tutto rigorosamente realizzato con gli ingredienti genuini che ogni giorno offre il territorio.



LO CHEF CONSIGLIA

PANDORO CON LIEVITO MADRE

 Preparazione 60 min+rip  Cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER UN PANDORO DA 1 KG

PER IL PRIMO IMPASTO farina 00 217 g (w 370-390) **- tuorli** 135 g freddi **- lievito madre** 110 g **- burro** 110 g freddo **- zucchero** 94 g **- acqua** 88 g

PER IL SECONDO IMPASTO farina 00 136 g (w 370-390)

PER L'EMULSIONE burro 92 g a pomata **- zucchero** 30 g **- miele di acacia** 30 g **- tuorli** 28 g **- pasta di arance** 15 g **- burro di cacao** 15 g fuso **- sale fino** 6 g **- vaniglia** 1 baccello

PER SPOLVERIZZARE zucchero a velo 60 g

1. Primo impasto. Nella ciotola di una planetaria con foglia mescola l'acqua, lo zucchero, i tuorli e il lievito madre. Versa la farina e impasta a velocità media per 5 minuti, applica il gancio e mescola per circa 15-20 minuti. Unisci il burro freddo e lascia incorporare. Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro imburrato e dai qualche piega, forma una palla e trasferiscila in un contenitore alto e imburrato. Metti nel forno spento con un bicchiere d'acqua calda e la luce accesa e lascia lievitare per 14 ore a 28°-30°. Conserva in frigo per circa 8 ore.

2. Emulsione. In una ciotola mescola il burro a pomata, il burro di cacao, il miele, lo zucchero e la pasta d'arancio. Unisci i tuorli, il sale e la vaniglia. Mescola ancora, copri con pellicola e riponi in frigo.

3. Secondo impasto. Poni il primo impasto nella planetaria con il gancio e unisci la farina. Impasta a velocità minima per circa 30 minuti. Aggiungi l'emulsione fredda in 3 volte. Versa l'impasto sul piano di lavoro, dai qualche piega, forma un panetto e lascia riposare per 15 minuti.

4. Cottura. Ruota l'impasto per formare una palla, trasferiscilo nello stampo da 1 kg imburrato e spolverizzato con zucchero a velo. Copri con pellicola e fai lievitare 8 ore nel forno spento, con un bicchiere d'acqua calda e la luce accesa. Quando l'impasto avrà raggiunto il bordo dello stampo fai dei fori con uno stecchino in corrispondenza delle stelle e altri fori al centro. Cuoci in forno statico caldo a 150° per 50-55 minuti. Sforna il pandoro, fallo intiepidire, sformalo e cospargilo con lo zucchero a velo.



IL CONSIGLIO

Se ti avanza del pandoro, puoi tagliarlo a fettine, utilizzarlo al posto dei savoiardi e preparare un ottimo tiramisù. Il pandoro gli donerà una maggiore consistenza. Un altro modo per riutilizzarlo è preparare dei golosi spiedini: metti in forno dei cubetti di pandoro, falli dorare, infilali negli stecchini e irrorali con una fonduta al cioccolato. Piaceranno a tutta la famiglia!



Natale per Tutti

dal 1900



vi pensa

Senza Glutine
Senza Lattosio



www.giampaolidolciaria.eu

La nostra SCUOLA di CUCINA

FLAN trucchi e consigli



Ludovica Gargari

Resident Chef GialloZafferano

Resident Chef Creator di GialloZafferano, Ludovica si è diplomata presso l'ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana. La sua è una cucina gustosa, semplice e anche sana. Nelle sue ricette la creatività incontra la tecnica.



1. Assicurati che gli ingredienti, in particolare le uova e l'olio, siano a temperatura ambiente. Questo aiuta a emulsionare meglio la maionese, rendendola più cremosa e stabile.

2. Per un sapore migliore utilizza l'olio d'oliva o di semi di girasole di alta qualità. Versalo lentamente, all'inizio a gocce, per favorire l'emulsione.

3. Se usi un mixer a immersione, inizia frullando gli ingredienti sul fondo del contenitore e poi solleva lentamente il mixer mentre emulsioni. Questo garantisce una consistenza uniforme.



IL TOCCO IN PIÙ

Completa il flan con una decorazione di verdure croccanti, come chips di carote o zucchine fritte. Se preferisci, puoi decorarlo con qualche goccia di crema di aceto balsamico oppure con un filo d'olio aromatizzato.

PATÉ IN CASSETTA

Quello di fegato di vitello è sontuoso, raffinato e gourmand. Che antipasto delle feste sarebbe senza questa deliziosa crema spalmabile?

Preparazione
30 minuti + rip

Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER 6-8
fegato di vitello 400 g - **pancetta** 80 g - **prosciutto cotto** 35 g - **mortadella (o lingua salmistrata)** 150 g - **Marsala** 8 cucchiai - **brandy** 3 cucchiai - **alloro** 1 foglia - **timo** 1 rametto - **cipollotto** 1 - **pancarrè raffermo** 120 g - **aglio** 1 spicchio - **carota** 1 pezzetto - **uovo** 1 - **brodo** - **burro** - **gelatina in fogli** 4 g - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**





1 Prepara il fegato

Taglia il fegato a pezzi ed elimina i nervetti. Sciacqualo bene in acqua fredda e asciugalo. Trita il cipollotto e la carota e falli appassire in una padella con un filo d'olio, 15 g di burro, la pancetta a dadini, timo, alloro e aglio spellato per 2-3 minuti. Unisci il fegato e cuoci per 5-6 minuti. Sala, pepa, elimina aglio, timo e alloro, aggiungi il prosciutto cotto a pezzetti, bagna con Marsala e brandy, lascia evaporare e prosegui la cottura, finché il fondo sarà ristretto. Spezzetta il pancarrè e immergilo nel fondo di cottura del fegato per farlo assorbire, poi passa tutto al tritacarne o al mixer.



2 Fai il composto

Versa il trito ottenuto in una ciotola e aggiungi l'uovo e la gelatina, messa a bagno in acqua fredda per 10 minuti e sciolta in 100 ml di brodo bollente. Mescola bene per amalgamare.

3 Riempi lo stampo

Fodera uno stampo a cassetta di 1 litro di capacità con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata. Stendi sul fondo uno strato di composto, sistemaci sopra 5 bastoncini di mortadella, copri con altro composto e prosegui gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Copri e cuoci a bagnomaria in forno già caldo a 190° per 1 ora e 10 minuti. Lascia raffreddare completamente, poi copri lo stampo con un doppio foglio di alluminio e mettilo in frigorifero per 8 ore, ponendovi sopra un peso.





4 Completa e servi

Copri lo stampo con un tagliere, capovolgi, elimina stampo e carta e taglia il paté a fette. Servile, decorando con chicchi di melagrana e foglie di radicchio e accompagnale con crostini tostati caldi.



IL CONSIGLIO

Se preferisci, puoi suddividere il composto in 6-8 cocottine da forno imburrate e cuocerle a bagnomaria per circa 40 minuti.



Preparazione
20 minuti

Cottura
16 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **filetto di maiale** 900 g - **paté di fegato** 150 g - **sedano** 1 costa
- **pancetta** 150 g a fettine
- **burro** - **pangrattato** 6 cucchiai - **prezzemolo** 1 ciuffo
- **cipolline** 400 g - **rosmarino** 2 rametti - **vino bianco** 150 ml
- **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

ROSETTE FARCITE

Secondo piatto chic e appetitoso, ma facile e che puoi preparare in anticipo? Ecco una deliziosa ricetta, da accompagnare con cipolline glassate

a cura di Marilena Bergamaschi



① Prepara la carne

Taglia il filetto a fette di circa 3 cm di spessore e apri le fettine a libro, incidendole in senso orizzontale, ma senza separarle. Tuffa intanto le cipolline in acqua bollente salata e cuocile per 5-6 minuti, scolale e passale sotto acqua fredda corrente.



② Fai il ripieno

Versa il patè in una ciotola e lavoralo con la forchetta per ammorbidirlo. Pulisci il sedano, elimina le foglie, tritalo finemente e incorporalo, poco per volta, al composto.



③ Farcisci le rosette

Spalma con il composto l'interno delle fette e ricomponile, piegandole a metà. Nel frattempo, rosola le cipolline in una padella con 20 g di burro e gli aghetti di 1 rametto di rosmarino tritati per 2-3 minuti. Mescola il pangrattato con prezzemolo tritato, sale e pepe.



④ Cuoci e servi

Spennella le fette di carne con poco burro ammorbidito, passale nel pangrattato e avvolgi lungo il bordo le fettine di pancetta, fissandole con spago da cucina. Aggiungi 1 cucchiaio d'olio nella padella e cuoci la carne per 4-5 minuti. Sfuma con il vino, lascia evaporare e servi irrorando con il fondo di cottura.

CREMA AL MASCARPONE

Preparazione
15 minuti

Cottura
No

INGREDIENTI PER 4
mascarpone 200 g - **uova** 2 - **zucchero** - **brandy** 1 cucchiaio - **sale**

Tradizionale, ricca e deliziosa, piace a tutti ed è ottima anche come dessert al cucchiaio. Facile e veloce da preparare è indispensabile per farcire molti dolci di Natale





1 Lavora i tuorli

Apri le uova e versa i tuorli in un recipiente capiente e con le pareti alte; in un altro recipiente con le stesse caratteristiche versa 1 solo albume. Aggiungi ai tuorli 2 cucchiai di zucchero e lavorali energicamente con una frusta a mano oppure elettrica, fino a quando il composto risulterà chiaro e spumoso.



2 Forma la crema

Incorpora al composto il mascarpone, poco alla volta e sbattilo ancora con la frusta per amalgamarlo con la crema di tuorli. Se si formano dei grumi schiacciali con una forchetta.



3 Monta l'albume

Quando avrai ottenuto una crema omogenea, incorpora il brandy e mescola ancora. Aggiungi un pizzico di sale all'albume e montalo con una frusta o uno sbattitore elettrico, finché risulterà montato a neve, quindi bianchissimo e consistente.



4 Completa e servi

Incorpora l'albume montato a cucchiaiate alla crema di uova e mascarpone, sollevando delicatamente il composto dal basso verso l'alto per non smontarlo. La crema si gonfierà diventando soffice. Lasciala in frigo fino al momento di servirla.



IL CONSIGLIO

Usa uova freschissime e di qualità, poiché la crema non viene cotta. Per maggiore sicurezza puoi pastorizzare i tuorli: prepara uno sciroppo con 100 g di zucchero e 50 ml d'acqua, portalo alla temperatura di 121° e versalo a filo sui tuorli mentre li monti. Se non hai il termometro, sciogli lo zucchero nell'acqua per 2 minuti dal bollore a fuoco basso.



ROTOLO AL MASCARPONE

Meringa morbida farcita con una ricca crema al mascarpone e lamponi freschi. Un dessert natalizio irresistibile che conquista tutti i palati

a cura di Marilena Bergamaschi



① Prepara la meringa

Monta gli albumi in una ciotola con l'aceto, finché inizieranno a formare una massa compatta. Unisci lo zucchero, 1 cucchiaio alla volta, per ottenere un composto sodo e lucido. Incorpora l'amido, mescolando con una spatola con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Stendi il composto su un foglio di carta forno, formando un rettangolo, e cospargilo in modo uniforme con le mandorle a lamelle. Trasferiscilo sulla placca e cuocilo in forno già caldo a 150° per 30 minuti, fino a quando si formerà una crosticina sottile sulla superficie, ma senza che la meringa diventi secca.

 Preparazione
35 min+rip

 Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4

albumi 120 g (circa 4) - **zucchero finissimo** 250 g - **aceto** 1 cucchiaino - **amido di mais** 1 cucchiaino - **crema pasticcera** 150 g - **mascarpone** 125 g - **panna fresca** 125 ml - **lamponi** 125 g - **mandorle a lamelle** 60 g - **zucchero a velo** 2 cucchiai



② Forma il rotolo

Togli la meringa dal forno e lasciala raffreddare. Intanto, monta la panna con 1 cucchiaio di zucchero a velo e aggiungi il mascarpone, mescolando delicatamente. Copri la meringa con un altro foglio di carta da forno e rovesciala delicatamente sul piano di lavoro. Spalmala prima con la crema pasticcera e poi con il composto di panna e mascarpone. Distribuisci i lamponi sulla superficie e arrotola delicatamente la meringa, senza stringere troppo. Rifila le estremità del rotolo con un coltello e lascia il rotolo in frigo per 1 ora. Prima di servire, spolverizza con lo zucchero a velo rimasto.



Forme sinuose
TESCOMA
Lo stampo per ciambelle, che sforna dolci margherite con tanti petali, ha una superficie altamente antiaderente.
tescomaonline.com



Frizzante con stile
SODA STREAM
La limited edition di SodaStream dedicata al Natale 2024 ha un design in stile retrò esaltato dai profili dorati e brillanti. Un'idea originale anche per i regali.
sodastream.it

strumenti UTILI

Piccoli ma performanti sono un valido aiuto per cucinare velocemente e divertendosi

a cura di Michela Sassi



Adatta per ogni situazione
KITCHENAID
La ciotola per planetaria in ceramica smaltata bianca, con motivo ispirato alle meringhe, ha una finitura esterna opaca e una capacità di 4, 7 litri. Il formato medio è ideale per lavorare piccole e grandi quantità di impasti. Va in lavastoviglie, nel forno, nel microonde e nel congelatore.
kitchenaid.it



Morbidi e resistenti
BALLARINI
Set di utensili da cucina in colore rosso brillante. Prodotti in silicone d'alta qualità, sono delicati sulle pentole, pratici per l'uso quotidiano, sicuri per gli alimenti e resistenti al calore fino a 230°. Facili da lavare in lavastoviglie hanno un'impugnatura che offre una presa salda durante la cottura.
zwilling.com

Natale in tavola



1 Spaghetti con filetti di trota

 Preparazione 15 minuti  Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 6

spaghetti alla chitarra 480 g - **trota** 500 g - **alici sotto sale** 150 g - **pomodorini secchi** 150 g - **peperoncino** 1 secco - **aglio** 1 spicchio - **pane casereccio** - **olio extravergine** - **sale**

1. Sfiletta la trota e ricava i filetti. Sciacqua le alici per eliminare il sale e tagliale a pezzetti. Riduci a tocchetti i pomodorini secchi.

2. Salta le alici in padella per 2 minuti con olio e aglio, aggiungi la trota e fai rosolare 5 minuti. Unisci i pomodorini secchi e cuoci ancora 3 minuti. Elimina la crosta del pane e riduci la mollica a dadini. Tostali in una padella antiaderente con l'olio e il peperoncino sbriciolato mescolando.

3. Cuoci gli spaghetti, scolali al dente e saltali per un minuto nella padella con i filetti di trota. Unisci i crostini di pane e servi gli spaghetti caldi.

2 Polpette di gamberi

 Preparazione 25 min+rip  Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4

code di gamberi 500 g, anche surgelate - **uova** 2 - **Grana Padano Dop grattugiato** 80 g - **zenzero fresco** 1 cucchiaino grattugiato - **aglio** mezzo spicchio - **prezzemolo** 1 ciuffo - **noce moscata** - **pangrattato** - **sale** - **pepe**
PER LA SALSA amido di mais 1 cucchiaio - **aceto di mele** 1 cucchiaio - **concentrato di pomodoro** 2 cucchiai - **zucchero** 1 cucchiaino - **sale** - **peperoncini**

1. Trita le code di gamberi, trasferiscile in una ciotola a aggiungi il Grana Padano, 40 g di pangrattato, le uova, l'aglio tritato, il prezzemolo, lo zenzero, noce moscata, sale, pepe e mescola con cura per amalgamare.

2. Per la salsa versa l'amido di mais in un pentolino, diluisci con 150 ml di acqua fredda, incorpora l'aceto di mele, lo zucchero, sale e peperoncino. Porta a ebollizione a fiamma bassa, unisci il concentrato di pomodoro e fai sobbollire 1 minuto per addensare la salsa. Lascia a raffreddare.

3. Forma le polpette di circa 4 cm di diametro con le mani inumidite e passale nel pangrattato. Disponile in una teglia foderata con carta forno e cuoci in forno a 200° per 10 minuti. Abbassa a 180° e cuoci ancora 15 minuti. Servi le polpette con la salsa e decora coi peperoncini.





3 Cappone ripieno arrosto

Preparazione 30 min+rip | Cottura 120 minuti

INGREDIENTI PER 6

cappone disossato 1 da 1,5 kg - **macinato di vitello** 200 g **prosciutto affumicato a dadini** 200 g - **Grana Padano Dop** 100 g - **pistacchi spellati** 60 g - **tartufo nero** 50 g - **uova** 3 - **mollica di pane raffermo** 30 g - **aglio** mezzo spicchio - **scalogno** 1 - **timo** 2 rametti - **salvia** - **rosmarino** - **latte** - **noce moscata** - **vino bianco secco** - **burro** - **sale** - **pepe in grani**

1. Lava e asciuga il cappone poi trasferiscilo in una teglia. Salalo e pepalo dentro e fuori. Bagnalo con 400 ml di vino e fallo marinare in frigo per un'ora. Intanto, unisci in una ciotola la carne macinata, il prosciutto, il Grana Padano grattugiato, la mollica bagnata nel latte, strizzata e sbriciolata, l'aglio tritato, il timo, il tartufo ridotto a lamelle, i pistacchi e le uova. Regola sale, pepe e noce moscata. Amalgama con le mani per compattare.

2. Scola il cappone dalla marinata conservando il vino e farciscilo con l'impasto, senza riempirlo troppo. Chiudi l'apertura con ago e filo e legalo con spago da cucina.

3. Adagialo in una teglia con 2 cucchiai d'olio e fiocchi di burro, unisci lo scalogno a fettine, salvia e rosmarino. Cuoci in forno caldo a 180° per circa 2 ore, girandolo e irrorandolo col vino della marinata. Fai riposare e servi.

4 Faraona al forno con erbe aromatiche

Preparazione 40 minuti | Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 6

faraona 1 da 1,5 kg - **olio extravergine** - **aglio** 3 spicchi - **limone** 1 - **timo** 1 mazzetto - **rosmarino** 3 rametti - **alloro** 3 foglie - **sale** - **pepe**

1. Togli la faraona dal frigorifero 30 minuti prima di cuocerla. Strofinala con l'olio e condiscila all'interno e all'esterno con abbondante sale e pepe.

2. Riempi l'interno della faraona con gli spicchi d'aglio pelati e schiacciati, il limone ridotto in quarti, l'alloro, il timo e il rosmarino sfogliati. Infine legala con uno spago da cucina.

3. Adagia la faraona farcita in una teglia e infornala a 200°. Lasciala rosolare per almeno 40 minuti. Per controllare la cottura pungi una coscia con la punta di un coltello: se il succo è chiaro e non rosa significa che è cotta al punto giusto. Fai riposare per 10 minuti, poi riducila a pezzi e servila con patate cotte al forno.





5 Arrosto di maiale alle prugne

Preparazione
20 minuti

Cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 4

lonza di maiale 1 kg **- prugne secche** 150 g **- scalogno** 1 **- salvia** 1 rametto **- vino bianco** 150 ml **- burro** 30 g **- senape dolce - brodo di carne - olio extravergine - sale - pepe**

1. Immergi le prugne in acqua tiepida. Apri il pezzo della carne a libro, adagiala fra 2 fogli di carta forno e assottigliala con un batticarne, quindi sala.

2. Spalma poca senape sulla lonza, adagia le prugne in una unica fila e avvolgi la carne per formare un rotolo. Legalo con lo spago da cucina e fallo rosolare da ogni lato in una casseruola con il burro e 2 cucchiai d'olio.

3. Aggiungi lo scalogno tritato, le foglie di salvia e cuoci per 2 minuti. Versa il vino, copri e prosegui la cottura a fiamma bassa per 50 minuti, unendo il brodo caldo poco alla volta. Togli la carne dal tegame, avvolgila in un foglio di alluminio e lasciala riposare al caldo per 5 minuti. Elimina lo spago, tagliala a fette e servila con il fondo di cottura filtrato e frullato.

6 Paccheri saltati con pancetta e funghi

Preparazione
20 minuti

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6

paccheri 480 g - **burro** 20 g **- funghi cardoncelli** 300 g **- pancetta fresca** 60 g **- pomodorini datterino** 300 g **- salsa di pomodoro** 60 g **- cacioricotta** 40 g **- olio extravergine - sale - pepe**

1. Pulisci i funghi cardoncelli e tagliali a fettine. Falli saltare per 5 minuti in una padella antiaderente con l'olio e uno spicchio d'aglio.

2. Lava i pomodorini e tagliali in 4 spicchi. Taglia anche la pancetta: prima a fette e poi a listarelle sottili. Cuoci i paccheri in abbondante acqua salata. Rosola la pancetta in una padella con il burro, aggiungi i funghi saltati, poi i pomodorini crudi e la salsa di pomodoro. Sala, pepa e cuoci 5 minuti.

3. Scola la pasta al dente, versala nella padella e saltala con il sugo di funghi e pomodorini. Distribuisci i paccheri nei piatti, insaporisci con abbondante cacioricotta grattugiato e servi.



Da una carne dalla filiera tracciata e certificata i consigli per un'esperienza di autentica qualità

Piacere, VITELLONE BIANCO dell'Appennino Centrale IGP

Carta d'identità

VITELLONE
Termine storicamente utilizzato nel centro Italia per indicare bovini tra 12 e 24 mesi, dalla carne magra e rossa, con basso contenuto di grasso e colesterolo.

BIANCO
Il mantello a pelo bianco e la cute nero ardesia consentono di ben tollerare le radiazioni solari dei pascoli appenninici.

DELL'APPENNINO CENTRALE
Indica la zona storica di origine, in cui gli animali nascono e devono essere allevati.

IGP
È la certificazione di qualità europea che lega strettamente un prodotto al suo territorio tipico di produzione.

Da oltre 25 anni la carne delle razze bovine tipiche del centro Italia (Chianina, Marchigiana e Romagnola) sono certificate, tutelate e valorizzate dal marchio di qualità IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", unico strumento per garantire lo stretto legame tra queste razze e il loro territorio storico di allevamento da oltre 2500 anni.
Il rigido disciplinare di produzione vincola l'intera filiera produttiva, dalla nascita al punto vendita, tra cui il sistema di allevamento, prettamente di tipo estensivo con pascoli semibradi e l'alimentazione basata su foraggi e fieni tipici del territorio che, uniti al fattore genetico di queste razze, conferiscono alla carne sapori e odori unici, un alto valore proteico, basso contenuto in grasso e colesterolo, un colore rosso intenso con una spiccata sapidità.
Il sito **vitellonebianco.it** è uno strumento importante per il consumatore per scoprire le macellerie e i ristoranti con il prodotto in vendita e per conoscere segreti e curiosità sul suo corretto utilizzo in cucina grazie a numerose ricette e consigli pratici.

Occhio alle truffe
Sul sito è possibile verificare l'intera tracciabilità della carne in vendita e inviare segnalazioni in forma anonima al Consorzio di Tutela che ha il compito di tutelare il prodotto e vigilare sulle frodi. Tutto ciò a garanzia del consumatore.



Come si riconosce
L'autentico Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP riporta un contrassegno a fuoco. Sulle confezioni in vaschetta sono presenti i loghi e l'etichetta di tracciabilità.



Dove trovare questa carne
Scopri i ristoranti e le macellerie autorizzate e controllate, sia tradizionali che della grande distribuzione su vitellonebianco.it

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
CONSORZIO DI TUTELA
www.vitellonebianco.it

Cofinanziato dall'Unione europea
Regione Umbria
COMPLEMENTO DI SVILUPPO RURALE PER L'UMBRIA 2023 | 2027



7 Anatra all'arancia

 Preparazione
25 minuti

 Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER 4

anatra 1 pulita **- arance** 3 **- brodo di carne** 150 ml **- aglio** 1 spicchio **- rosmarino** 1 rametto **- salvia** 6 foglie **- burro** 100 g **- vino bianco** 1 bicchiere **- brandy** 1 bicchierino **- farina - sale - pepe**

1. Sciogli il burro in un tegame, aggiungi l'anatra e falla rosolare su tutti i lati. Regola sale, pepe e cuoci per 5 minuti. Sfuma con il brandy, abbassa la fiamma e irrora con il vino bianco e il brodo di carne. Unisci uno spicchio d'aglio, il rosmarino e la salvia. Porta il fondo di cottura a ebollizione e cuoci a fuoco basso per 15 minuti.

2. Spremi un'arancia e spennella il succo sull'anatra. Taglia la scorza a listarelle e versale nel tegame. Copri e cuoci per un'ora, controllando che il liquido non si asciughi. Quando è cotta, adagia l'anatra in un piatto.

3. Filtra il fondo di cottura, versalo in un pentolino con un cucchiaio di farina e mescola con cura. Per servire, disponi in un piatto da portata le arance rimaste tagliate a fettine e poi l'anatra suddivisa in porzioni. Completa con il fondo di cottura e servi.

8 Tartellette alla melagrana

 Preparazione
25 minuti

 Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6

pasta frolla pronta rettangolare 1 confezione **- melagrana** 1 **- mele** 3 **- miele - granella di pistacchi - zucchero a velo**

1. Imburra 8 stampi monoporzione. Stendi la pasta frolla sul piano di lavoro e, con un coppapasta, ricava 8 dischi di circa 10 cm di diametro. Fodera gli stampi con i dischi di frolla e bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta. Disponi su ogni stampino un pezzetto di carta da forno e copri con una manciatina di legumi secchi.

2. Cuoci le tartellette in forno a 180° per circa 10 minuti. Poi elimina legumi, carta e cuoci ancora per 5 minuti. Lascia raffreddare. Pela le mele e tagliale a pezzetti. Cuocile per 15 minuti in un pentolino con 4 cucchiai di miele e 4 di acqua per renderle tenere. Lasciale raffreddare.

3. Distribuisci le mele cotte nei cestini di frolla, aggiungi i chicchi ricavati dalla melagrana, la granella di pistacchi e completa con poco zucchero a velo.





9 Bocconcini di tacchino

Preparazione
20 min+rip

Cottura
65 minuti

INGREDIENTI PER 4

fesa di tacchino 800 g - **cipolline borettane** 400 g - **carota** 1 - **sedano** 1 costa - **aglio** 1 spicchio - **scalogno** 1 - **alloro** 2 foglie - **cannella** 1 cucchiaino - **vino bianco** 150 ml - **salsa di pomodoro** 150 ml - **salsa Worcestershire** 4 cucchiai - **aceto bianco** 3 cucchiai - **zucchero** 1 cucchiaino - **finocchietto** - **farina** - **burro** 20 g - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

1. Riduci il filetto a bocconcini e passali nella farina. Trasferiscili in una padella e rosolali a fuoco medio con il burro e 2 cucchiai d'olio. Sfuma con il vino, lascia evaporare, sgocciolali e tienili da parte in caldo. Aggiungi nella pentola la carota e il sedano a cubetti piccoli, lo spicchio d'aglio, lo scalogno a fettine, le cipolline spellate e l'alloro. Fai stufare a fiamma dolce per circa 10 minuti.

2. Per la salsa versa in una ciotola la salsa Worcestershire, unisci l'aceto, lo zucchero, la cannella, la salsa di pomodoro e 250 ml d'acqua, poi mescola bene.

3. Trasferisci di nuovo la carne nella pentola, aggiungi la salsa preparata, il finocchietto tritato e prosegui la cottura per circa 50 minuti a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto, finché il fondo si sarà ridotto diventando sciropposo. Regola di sale, pepe e servi i bocconcini di tacchino ben caldi con contorni di stagione.

10 Strudel alla barbabietola

Preparazione
10 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6

pasta sfoglia pronta 1 confezione rettangolare - **barbabietole cotte** 250 g - **gorgonzola dolce** 250 g - **uova** 1 - **timo** 3 rametti - **sale** - **pepe**

1. Sbuccia le barbabietole e tagliale a fettine sottili. Priva il gorgonzola della crosta e taglialo a pezzettini. Stendi la pasta sfoglia e trasferiscila sulla placca, conservando sotto la carta da forno in dotazione.

2. Disponi le fettine di barbabietola su metà della superficie della pasta sfoglia, nel senso della lunghezza lasciando liberi un paio di cm intorno ai bordi. Aggiungi i pezzettini di gorgonzola distribuendoli in modo uniforme, sala, pepa e profuma con le foglioline di timo.

3. Piega a metà la pasta sfoglia sul ripieno, premi sui bordi con i rebbi della forchetta per sigillarli e con una rotella tagliapasta, pratica 5-6 tagli orizzontali sulla superficie della torta. Spennellala con l'uovo sbattuto e cuocila in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti, finché sarà dorata. Infine, toglila dal forno, lasciala intiepidire e servila tagliata a fettine.





11 Tartare di branzino

Preparazione
20 min+rip

Cottura
No

INGREDIENTI PER 64

filetti di branzino 800 g, puliti e senza pelle **- limone** 1 **- lime** 2 **- scalogno** 1 piccolo **- ceci cotti** 100 g **- barbabietola** 60 g **- concentrato di pomodoro** 1 cucchiaio **- tahina** 1 cucchiaio **- carote lesse** 50 g **- aglio** mezzo spicchio **- noce moscata - basilico - aceto bianco - olio extravergine - sale - peperoncino**

1. Per la salsa, versa in un vasetto con il tappo a vite 4 cucchiai d'olio, il succo dei lime, sale e peperoncino. Chiudi con il coperchio e scuoti con energia per emulsionare bene la salsa. Spella lo scalogno, tritalo e taglia finemente al coltello i filetti di branzino. Disponi tutto in una ciotola e condisci con la salsina preparata. Mettilo a marinare al fresco per almeno 30 minuti.

2. Frulla i ceci con la barbabietola, l'aglio, il concentrato di pomodoro, 2 cucchiai di succo di limone, la tahina, 2 cucchiai d'olio, sale e pepe. Versa il composto in una sac à poche.

3. Adagia su un piatto un tagliapasta rotondo da circa 12 cm di diametro, riempilo con 1/4 della tartare di pesce preparata, livella bene con un cucchiaio e sfilalo delicatamente. Ripetti per gli altri 3 piatti, poi decora con ciuffi di hummus, la carota sbriciolata e condita con pochissimo olio, sale, aceto e le foglie del basilico.

12 Pasta al forno croccante

Preparazione
20 minuti

Cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4

penne rigate 350 g **- passata pomodoro** 700 g **- mozzarella** 250 g **- mortadella a fette** 150 g **- Grana Padano Dop gratuggiato** 100 g **- cipolla** 1 piccola **- olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

1. Trita la cipolla, scalda l'olio in una padella e aggiungi la cipolla tritata. Falla rosolare a fuoco medio fino a che diventa trasparente. Aggiungi la passata di pomodoro e un pizzico di sale. Cuoci il sugo a fuoco medio-basso per circa 15-20 minuti. Taglia la mozzarella a cubetti e falla sgocciolare, poi taglia la mortadella a listarelle.

2. Nel frattempo cuoci la pasta per 3-5 minuti e scolala molto al dente. Preriscalda il forno a 180°. In una ciotola capiente, mescola la pasta con il sugo, lasciandone un po' da parte per coprire la superficie finale. Aggiungi metà del Grana Padano grattugiato e mescola bene.

3. Prendi una teglia da forno, ungila con un po' d'olio, versa metà della pasta, poi aggiungi uno strato di mozzarella e mortadella. Copri con l'altra metà della pasta e con il sugo rimasto. Completa con la mozzarella rimasta e una spolverata di Grana Padano, inforna per 20 minuti circa, fino a quando la superficie sarà dorata e croccante.



GialloZafferano

GRUPPO MONDADORI

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO
il team e la redazione di GialloZafferano
Giovanni Castaldi
Rosy Chin
Aurora Cortopassi
Ludovica Gargari
Gessica Runcio
Manuel Saraceno
Diletta Secco

COLLABORATORI
Luciana Giruzzi
Marilena Bergamaschi
Giovanna Marradi

IN CUCINA
Karen Huber

FOTO
Antonio Bagnano
Gianmarco Folcolini
Ciro Rota
Anna D'Acunzo

GRAFICA
Michela Burkhart
Federica Esti



8 Modi per...
Preparare il buffet di San Silvestro con pasta, risotti, pesce e dessert

Subito pronto
Delizioso menu di crostacei ideale per festeggiare in buona compagnia

Sapori della tradizione
Lenticchie a tutto pasto per celebrare l'anno nuovo

Sano e leggero
Zafferano: menu ricco e raffinato color oro

... E TANTO ALTRO!



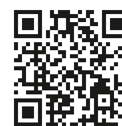
MONDADORI MEDIA S.P.A.
SEDE LEGALE
Via Gian Battista Vico 42, Milano
DISTRIBUZIONE a cura di Press Di srl.
SERVIZIO ABBONAMENTI è possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: sito web: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@ mondadori.it; telefono: dall'Italia 02 49572001; dall'estero tel.: +39 02 86896172. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; posta: scrivere all'indirizzo: Direct Channel SpA – Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS). L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
SERVIZIO ARRETRATI/COLLEZIONISTI
tel. 045 8884400, email collez@mondadori.it
PUBBLICITÀ Mediamond S.p.A. – Viale Europa 44, 20093 Cologno Monzese tel. 02 21025259, e-mail contatti@mediamond.it
Pubblicazione registrata al Tribunale di Milano n° 105 del 14/03/2017. Tutti i diritti riservati.
Stampa: Effe Printing Srl - Località Miole Le Campore - Oricola (L'Aquila)



Il nostro impegno. Utilizziamo carta certificata PEFC ottenuta da cellulosa riciclata e da fonti controllate. La nostra scelta contribuisce a salvaguardare nel tempo l'integrità del patrimonio forestale nel mondo per le generazioni presenti e future.



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali ISSN 2532-3539



THUN



Senza THUN non è Natale

